sale&pepe

SALEPEPE.IT

APRILE 2023 - € 4,50



LASAGNETTE DI MARE AL BASILICO

pag.104

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50
Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 21 MARZO 2023

A scuola di pasta fresca
Farla in casa è un piacere da riscoprire step by step

Antiche torte "d'erbi"
Custodiscono delicati ripieni con i sapori del campo e dell'orto

Agnello piatto unico
La carne iconica di Pasqua sposa pani rustici, riso e sfoglia

Budini & bavaresi
Nuovi gusti e profumi per i dolci più morbidi di primavera

Accanto, da sinistra a destra, conchiglioni gratinati alla pasta di salame (pagina 91), un'immagine del servizio su Sciacca (pagina 24), il budino di riso al cioccolato bianco (pagina 82).



Sommario *aprile*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

CLAUDIO PORCHIA
CURATORE DI RUBRICHE GASTRONOMICHE SU DIVERSE TESTATE CARTACEE E ONLINE, DIRETTORE DEL PREMIO LETTERARIO *LIBRI DA GUSTARE* E PRESIDENTE DELL'*ASSOCIAZIONE RISTORANTI DELLA TAVOLOZZA*, CI AVVICINA ALL'USO DEI FIORI IN CUCINA (PAGINA 44).

LUCIANA SQUADRILLI
NATA A NAPOLI E ROMANA D'ADOZIONE È GIORNALISTA DI ENOGASTRONOMIA E VIAGGI. IN QUESTO NUMERO (PAG 35) CI GUIDA TRA MONASTERI E CONVENTI A SCOPRIRE LE PIÙ GOLOSE SPECIALITÀ PRODOTTE ALL'OMBRA DEI CHIOSTRI. È ANCHE ASSAGGIATRICE D'OLIO: OGNI MESE SU SALE&PEPE SCRIVE DI EXTRAVERGINE (PAGINA 21).

DAVIDE MALIZIA
PLURIPREMIATO MAESTRO PASTICCIERE ESPERTO DI ARTE DELLO ZUCCHERO E SCULTURA ARTISTICA, HA FONDATO A ROMA *AROMACADEMY*, SCUOLA DI ALTA PASTICCERIA E DECORAZIONE. DA LUI CI SIAMO FATTI SPIEGARE USI E CRITERI DI SCELTA DEGLI STAMPI PER DOLCI (PAGINA 62).

indice delle ricette

APRILE 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande

VAL VENOSTA
Südtirol

IL PARADISO DELLE MELE

VAL VENOSTA
Mela Alto Adige
IGP

COMPRA QUI LE NOSTRE MELE!



La primavera fa sbocciare la bontà delle Mele Val Venosta.
Inquadra il QR Code e acquistale online su **lasaporeria.it.**



Castagne per Pasqua

C'È UN LUOGO, IL MONFERRATO, DOVE LA PRIMAVERA SI FESTEGGIA CON UN DOLCE DI CASTAGNE SECCHE. UNA STRANEZZA FUORI STAGIONE? IN REALTÀ NO... LA STORIA PARLA

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Ogni tanto fa piacere andare controcorrente. È vero, è un mestiere per adolescenti, e io purtroppo quell'età l'ho superata da un pezzo, però il gusto di fare un po' il bastian contrario, con il passare degli anni, torna e regala sottili emozioni. Così, quando mi sono imbattuta in una piccola storia che parla di festeggiare Pasqua con le castagne secche, ho pensato che vi volevo far sgarrare. Basta con le primizie primaverili, fragole a gogo, uova di cioccolato e colombe. Ci sta invece un bel dolce dal sapore autunnale, come ben sanno gli abitanti di molti paesi del Monferrato, non solo alessandrino ma anche astigiano, che celebrano Pasqua con la torta di castagne secche. Tutti controcorrente? No, fedeli seguaci di una vecchia tradizione nata per festeggiare la fine dell'inverno, della Quaresima e della penuria alimentare. Niente di meglio dunque che usare le ultime castagne secche rimaste (la gente comune le chiamava "confet'd montagna"), per fare una torta povera, ma considerata ricca, perché comprendeva uova, zucchero e amaretti, e che col passare del tempo si è arricchita ulteriormente con cacao e Rum. La ricetta odierna ha un secolo di vita, ma la tradizione orale parla di un dolce molto ma molto più antico. D'altra parte in Piemonte è così diffusa la torta di castagne che la Regione l'ha decretata Pat (Prodotto agroalimentare tipico). Una delle tanti varianti ha dato vita al nostro dolce di Pasqua che trova spazio e si diffonde a Canelli e in altre zone del basso astigiano arrivando nell'alessandrino, in particolare a Pontestura, che ha anche assegnato alla torta la De.Co. (Denominazione comunale), poiché dall'Ottocento famiglie e fornai non hanno mai smesso di prepararla. La ricchezza dei boschi di castagni nella regione (nel cuneese, in val di Susa, tutta la fascia pedemontana, nella valle del Tanaro) ha sempre costituito una fonte alimentare molto importante. I marroni si vendevano, le castagne più piccole si essiccavano per farne farina per pane e pasta e in stagione in ogni famiglia c'era sempre un buon piatto di castagne fresche. Ma la diffusione e l'uso di questo frutto dove il castagno scarseggiava (come a Pontestura), si deve anche al vino. Il matrimonio tra i due, si sa, è perfetto, ma allora il mondo dell'abbinamento cibo vino era molto distante; c'erano invece i carrettieri che dal Monferrato o dalle Langhe partivano per portare il vino nelle zone montane della regione e tornavano indietro pieni di castagne secche. Queste, nella ricetta di Pontestura, lessate e passate allo schiacciapatate sino a diventare purea, venivano mescolate a uova, zucchero, mele cotte e cacao. A partire dal Novecento si aggiunsero gli amaretti e il famoso cichet, ossia un misto di liquori fatto da Rum, Maraschino e Alchermes. Le varianti astigiane spesso non avevano le mele, ma compariva il cioccolato, oltre al cacao e qualche volta anche a un po' di uvetta. Erano considerate invece meno raffinate le ricette che sostituivano i liquori dolci e aromatici con Marsala e grappa. Ieri come oggi, una volta cotta, la torta deve essere marrone, friabile, asciutta, finemente alveolata e soffice, dal buon sapore di castagna. Si serve con zabaione e panna montata e molte versioni odierne la presentano anche ricoperta da una glassa al cioccolato che, essendo Pasqua, male non fa, anzi... Una torta controcorrente e fuori stagione ma assolutamente da assaggiare.









TORTA DI CASTAGNE RITUALE DI PASQUA DELL'ASTIGIANO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 4 ORE

500 g di castagne secche bianche "garessine" – 300 g di zucchero semolato – 80 g di burro + quello per la teglia – 200 g di cioccolato fondente freddo di frigo – 1 cucchiaio di cacao amaro – 100 g di amaretti freschi di Mombaruzzo – 200 g di amaretti secchi – 5 uova – 1 bustina di vaniglina – 2,5 dl di Rum – 1 dl di Maraschino – 1 dl di Alchermes – sale – zucchero a velo per guarnire

1 Cuocete le castagne in abbondante acqua con un pizzico di sale per almeno 3 ore, finché saranno ben tenere. Passatele al passaverdure a fori fini e raccoglietele in un'ampia ciotola.
2 Mescolate a lungo la purea di castagne ottenuta con lo zucchero semolato, il cacao, tutti gli amaretti frullati a polvere, il cioccolato tritato finemente, il burro fuso a fuoco dolce, le uova, i liquori, la vaniglina e un pizzico di sale.
3 Quando l'impasto sarà liscio e cremoso, versatelo in una teglia imburrata in modo che sia alto 4-5 cm e infornate a 150° per 1 ora circa: la torta è pronta quando, infilandovi la lama di un coltello, esce pulita. Sformate la torta, mettetela di nuovo nello stampo capovolta e coprite con alluminio: solo così rimarrà lucida e morbida. Va servita dopo 24 ore cosparsa con lo zucchero a velo e, se vi piace, guarnita con fiorellini eduli. Conservata al fresco, dura diversi giorni.

La versione di Pontestura
Per la torta di Pontestura, lasciate in acqua una notte 1 kg di castagne secche. Cuocete per 2 ore 4 kg di mele rosse private solo del torsolo. Passate castagne e mele al setaccio o al passaverdure per eliminare le bucce. Mettete il passato in una grossa ciotola e unite 6 uova intere, 6 bustine di vaniglina, 400 g di cacao zuccherato, 500 g di amaretti sbriciolati, 2 bicchierini di liquore (Alchermes, Rum, Maraschino) e infornate a 200° per circa 2 ore in modalità ventilata.



le TERRE

orizzonti vicini e lontani, la semplicità delle cose originali, farine dalle mille applicazioni.

GLUTEN FREE

1kg



FARINA DI **MAIS GIALLO FINISSIMA**

Utilizzata da sempre nella produzione della **pasticceria fine e dei prodotti da forno**, importante per impreziosire di gusto una frolla tradizionale, ma anche per dare colore e profumo ad un ottima *torta casalinga* o ad un *pane rustico*.

FARINA DI **RISO**

ottimo sostituto della farina di grano tenero per rendere più friabili i prodotti, perfetta per dare particolare croccantezza alle focacce, *ingrediente fondamentale nella preparazione della pinsa*. Per le sua particolare scorrevolezza utilissima anche per lo spolvero e la lavorazione nel mondo della *panetter*ia e del*la pizzeri*a.



la Pinza *dolce veneto*

8 *porzioni*

300g *farina di mais*, 200g *farina di riso*, 200g *burro*, 200g *zucchero*, 50g *uvetta*, 50g *cedro candito*, 20g *zucca candita*, 10 *fichi secchi*, 1 *mela*, grappa o liquore all'anice, semi di anice, lievito in polvere per dolci, sale

Ammollate l'uvetta nella grappa o nel liquore. Unite in una casseruola le due farine e mescolatele bene con 1 cucchiaino di lievito setacciato, lo zucchero e una presa di sale. In un'altra pentola portate a bollore 2 litri di acqua; poca alla volta, aggiungetela quasi tutta alle farine, cuocendo la polenta per circa 20', sempre mescolando in modo che non si formino grumi. Togliete la polenta dal fuoco e unite il burro, l'uvetta, un bicchierino del liquore di ammollo, un pizzico di semi di anice, il cedro, la zucca, i fichi e la mela sbucciata, tutto a pezzetti. Riportate sul fuoco e cuocete per altri 20', sempre mescolando. Versate la polenta in una teglia (cm 24x28) imburrata, col fondo coperto di carta da forno, livellatene la superficie con un cucchiaio bagnato e infornate a 200 °C per 30', sfornando quando la crosta sarà dorata. Servite la pinza fredda, tagliata a quadrotti.



www.molinofavero.com



Pasqua

in campagna

DECLINATI IN MODO INSOLITO, GLI INGREDIENTI DI FESTA, DALLE UOVA ALL'AGNELLO, PARTECIPANO A UN MENU RUSTICO E SFIZIOSO, PROPRIO LÌ DOVE SONO DI CASA

testi e cura di Cristiana Cassé, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



PANE AROMATICO

pag. 18



MENU

Pane aromatico
FATELO AL MATTINO E TENETELO AVVOLTO IN UN PANNO.

Corolle di sambuco in pastella
LAVATELI, METTETELI AD ASCIUGARE IN LARGO ANTICIPO; FRIGGETELI AL MOMENTO.

Ravioli di patate con gli asparagi
POTETE ANCHE PREPARARLI LA SERA PRIMA E TENERLI IN FRIGO COSPARSI CON SEMOLA E PROTETTI CON PELLICOLA.

Stufato di uova sode e legumi
LESSATE LE UOVA E PREPARATE GLI ORTAGGI AL MATTINO. FATE STUFARE IL TUTTO ALL'ULTIMO.

Frittata alle erbe
CUOCETE ERBE E PATATE AL MATTINO E PREPARATE LA FRITTATA PRIMA DI METTERVI A TAVOLA.

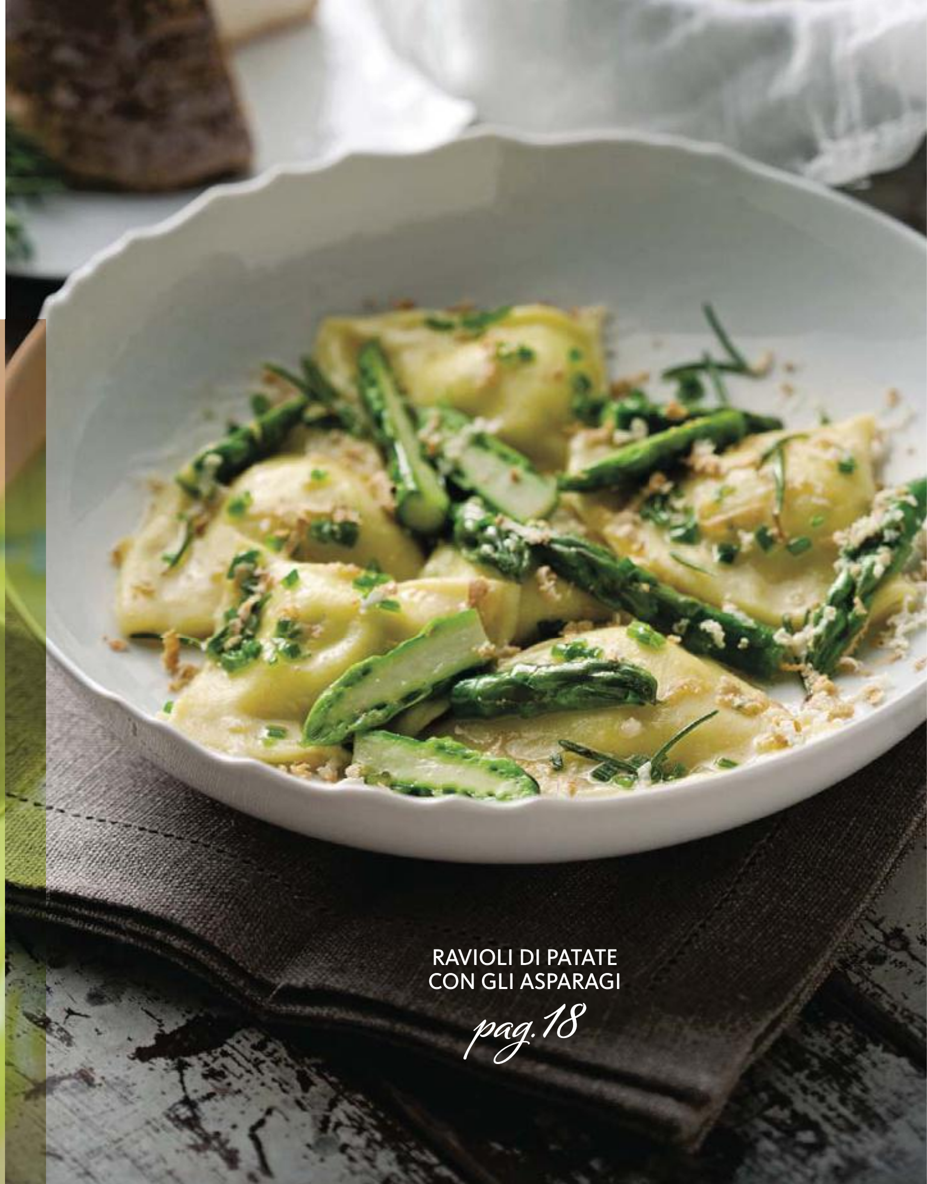
Arrosto di agnello farcito con funghi e prosciutto crudo
FARCITELO AL MATTINO E INFORNATELO 1 ORA PRIMA DI MANGIARE.

Torta al cioccolato con olivette di marzapane
POTETE PREPARARLA LA SERA PRIMA E TENERLA IN FRIGO PROTETTA CON PELLICOLA. UNITE L'OLIVO ALL'ULTIMO.



COROLLE DI SAMBUCO
IN PASTELLA
pag.18





RAVIOLI DI PATATE
CON GLI ASPARAGI
pag.18

Niente aragoste, salmoni affumicati e caviali, la Pasqua è una festa di primavera e non a caso, secondo tradizione, porta con sé i sapori semplici della natura che si risveglia. In perfetta armonia con il suo religioso senso di rinascita e con il simbolismo di alcuni ingredienti, dall'uovo all'agnello. A questi si aggiunge ciò che la campagna offre, tante erbe, fiori e ortaggi novelli, oltre al nostro estro nell'interpretarli in modo sempre nuovo e appetitoso. Questo è ciò che vuole regalarvi il menu che state per pregustare: un pranzo originale, con tocchi creativi, ma senza eccessi né arditi stravolgimenti. L'ideale, se il meteo ce la manda buona, sarebbe gustarlo *open air* su un vecchio tavolo di legno, ma anche in caso contrario non c'è problema: mangiare in casa con una pioggerellina fine che batte sul vetro e quella luce spettacolare che arriva in aprile è comunque un lusso che rimette in pace con se stessi.

Si comincia con erbe, fiori e primizie

Tarassaco, borragine, prezzemolo, rosmarino e timo sono i protagonisti del pane di farro che accompagna il pranzo e aggiunge profumo a ogni boccone, a ogni golosa scarpetta. I fiori li troviamo invece nell'antipasto: le corolle di sambuco intinte in un pastella leggera a base di farina di riso e poi fritte. Sono una vera leccornia e si possono raccogliere nei prati (magari anche alcune erbe) godendosi una rilassante passeggiata. Poi basta lavarle con un getto d'acqua delicato e lasciarle asciugare su un panno. Se si è fortunati, in campagna si trovano anche gli asparagi selvatici per il sugo del primo piatto che sta per arrivare in tavola; diversamente, si utilizzano quelli tradizionali. Vengono rosolati con burro, rosmarino e timo e vanno a condire dei ravioli straordinari, con le patate nell'impasto e la ricotta nel ripieno (anche quello ricco di aromi, *ça va sans dire*).

segue >



STUFATO DI UOVA SODE
E LEGUMI

pag.19



TENERI ORTAGGI
ED ESSENZE DI
CAMPO COLORANO
I PIATTI E DONANO
PARTICOLARE
FRESCHEZZA

FRITTATA ALLE ERBE
pag.19

ARROSTO DI AGNELLO
FARCITO CON FUNGHI
E PROSCIUTTO CRUDO

pag.19





Tradizioni rivistate

Ecco che arrivano in forze i sapori più autentici della Pasqua e danno vita a tre portate una più gustosa dell'altra. Prima un originale stufatino di uova sode e legumi freschi con l'aggiunta di cipollotto e semi di finocchio. Facile facile, buono buono, vale un brindisi per il piacevole contrasto di consistenze pastose e croccanti. A piacere, può anche essere speso durante l'antipasto o persino come merenda salata. Lo stesso dicasi per la frittata alle erbe, che tra le varie essenze contempla anche la malva in fiore: il violetto delle piccole corolle regala un colpo d'occhio che è una poesia. E ora è la volta dell'immancabile piatto di agnello, che qui è in veste di cosciotto disossato e farcito con porcini secchi e prosciutto crudo; il tutto messo al forno con le patate. Golosissimo, ha un equilibrio di sapori raro, grazie alla farcia che si sposa divinamente con il gusto intenso della carne. Merita a sua volta un brindisi, con un rosso di corpo, anzi lo pretende: con i piatti di una certa robustezza il vino esalta profumi e stempera grassezze; insomma, è indispensabile. Si conclude così la parte salata del menu lasciando spazio a chiacchiere in libertà, che fungono da divertissement per l'anima e anche da sosta per il palato, prima di affrontare il capitolo dessert.

Un capolavoro di pasticceria

Con il ramo di olivo argentato dallo zucchero a velo e le olivette fatte con il marzapane, la torta è un autentico spettacolo. Richiede un po' di tempo, ma non presenta tecniche difficili. In compenso riserva sorprese. Si tratta infatti di due dischi di pan di Spagna (reinterpretato con aggiunta d'olio e pistacchi polverizzati) farciti con una divina crema di pistacchi: la si ottiene semplicemente frullando i frutti secchi; una piccola magia che succede da sola lasciando andare il mixer a lungo. La copertura al cioccolato e gli artistici decori fanno il resto. Una laica tentazione in cui si può cadere, anche se la festa è religiosa.

IL RAMO D'ULIVO SULLA TORTA AL CIOCCOLATO E PICCOLI BOUQUET DI FIORI DI CAMPO SULLA TAVOLA SEGNANO IL MOMENTO E REGALANO SUGGESTIONE

TORTA AL CIOCCOLATO CON OLIVETTE DI MARZAPANE

pag.19

COSA BERE

PER UN MENU COSÌ RICCO DI FRAGRANZE SCEGLIAMO TRE VINI IN GRADO DI ACCOMPAGNARE ORA LA DELICATEZZA, ORA LA FORZA DEI PIATTI. IL PINOT NERO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY DELLA CANTINA SAN GIUSEPPE, REALIZZATO NELLA MARCA TREVIGIANA COL METODO CHARMAT, HA UN'INTONAZIONE MORBIDA, QUASI ABBOCCATA, CHE SI MUOVE SINUOSA SUI FIORI DI SAMBUCO, SUI RAVIOLI E SULLO STUFATO DI UOVA, DANDO SPAZIO ALLA FIBRA DEGLI ASPARAGI E ARMONIZZANDONE IL FINALE AMAROTICO. LA SUA VIVA EFFERVESCENZA, INFATTI, SA GESTIRE I DIVERSI CONDIMENTI SENZA FORZARE I CONTRASTI. SULLE ALTRE PORTATE SALATE SPENDIAMO UN ROSSO DEI COLLI EUGANEI, IL CABERNET FRANC DELL'AZIENDA AGRICOLA MONTEFORCHE: ASSISTE AL CONFRONTO TRA LA FRITTATA E I VEGETALI (ANCHE QUI C'È UN AUTOREVOLE SPUNTO AMARICANTE) PRIMA DI INSERIRSI NEL FLUSSO DEI SAPORI E ASSECONDARNE LA PERSISTENZA. HA INVECE UN IMPEGNO PIÙ LINEARE SULL'ARROSTO: IL BOUQUET SILVANO DEL CABERNET FRANC E LA SUA TENSIONE GUSTATIVA SONO INFATTI IDEALI SULL'AGNELLO; VOCAZIONE CUI SI AGGIUNGE UNA COMPOSITA GRADUALITÀ CHE ESALTA IL RIPIENO. INFINE, SULLA TEATRALE TORTA AL CIOCCOLATO VALE LA PENA DI INTERPELLARE UN BAROLO CHINATO.









PANE AROMATICO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
290 CAL/PORZIONE

600 g di farina di farro + quella per la spianatoia – 4 dl di latte – 1 limone – 1 cucchiaino di zucchero – 1 bustina di lievito di birra disidratato – 50 g di tarassaco – 6 foglie di borragine – 1 mazzetto di prezzemolo – 3 rametti di timo – 1 rametto di rosmarino – 4 foglie di salvia – sale – pepe

1 Spremete il limone, filtrate il succo e mescolatelo con 3 dl di latte e 10 g di sale. Miscelate la farina con il lievito di birra e lo zucchero e impastateli con il latte al limone unito a filo: lavorate per almeno 10 minuti. Coprite la pasta e lasciatela lievitare in luogo tiepido (nel forno spento con la luce accesa) fino al raddoppio del volume (1 ora circa).
2 Lavate il tarassaco, la borragine e le erbe aromatiche, asciugateli e tritateli. Stendete l'impasto su un piano infarinato per ottenere un rettangolo di 40x30 cm, cospargetelo con il trito e arrotolatelo a partire dal lato lungo. Tagliate il rotolo a metà nel senso della lunghezza e torcete i due filoncini a elica.
3 Trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno e lasciateli lievitare coperti per 30 minuti. Spennellateli con il latte rimasto, pepateli e infornateli a 200° per 30 minuti.

COROLLE DI SAMBUCO IN PASTELLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
110 CAL/PORZIONE

12 fiori di sambuco (o acacia, o glicine) – 150 di farina di riso – 200 ml di acqua minerale gassata ben fredda – miele – olio per friggere

1 Sbattete la farina con l'acqua e mettete la pastella in frigo. Sciacquate delicatamente i fiori e fateli asciugare capovolti su un panno.
2 Scaldate abbondante olio in una padella, intingete le corolle nella pastella e friggetele, poche per volta. Scolatele su carta da cucina e servitele con un filo di miele.

RAVIOLI DI PATATE CON GLI ASPARAGI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 45 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

450 g di patate – 450 g di ricotta di capra – 30 punte di asparago – 120 g di farina + quella per la spianatoia – 3 tuorli piccoli – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 50 g di ricotta dura affumicata grattugiata – erbe fresche (timo, rosmarino, erba cipollina) – 60 g di burro – sale – pepe

1 Mettete le patate in una pentola colma di acqua fredda e cuocetele per 30-40 minuti dal momento dell'ebollizione (dovranno essere morbide). Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate ancora calde. Impastatele con la farina, i tuorli, 1 cucchiaio di burro fuso e una presa di sale e fate raffreddare il tutto per 15 minuti. Intanto, lavorate la ricotta con 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata, 1 cucchiaino di timo, sale e pepe.
2 Stendete la pasta con il matterello sul piano di lavoro infarinato e ricavatene tanti dischi di 12 cm di diametro. Distribuite la ricotta sulla metà di essi in 4 mucchietti per ogni disco. Coprite con i dischi rimasti e sigillatele il bordo esterno premendolo. Tagliate ogni raviolone in 4 ravioli triangolari e sigillate i lati.
3 Dividete le punte di asparago a metà nel senso della lunghezza e scottatele per 3 minuti in acqua bollente salata. Scolatele tenendo da parte l'acqua di cottura e ripassatele in padella con il burro rimasto, qualche cucchiaio di acqua, un po' di aghi di rosmarino e 1 cucchiaino di foglie di timo. Tuffate i ravioli nell'acqua degli asparagi in ebollizione e scolateli dopo 4-5 minuti con un mestolo forato. Disponeteli nel condimento caldo e smuovete la padella per condirli. Distribuiteli nei piatti e spolverizzateli con il grana e la ricotta.



LA PRIMAVERA DI THUN

LA NUOVA COLLEZIONE FIORI E FANTASIA DI THUN SI ISPIRA AD UN GIARDINO APPENA FIORITO. TENERI BOCCIOLI SONO PRESENTI NEI DECORI DELLA CERAMICA CON UNA SERENA VIVACITÀ. LA PROTAGONISTA PRINCIPALE È LA PASSIFLORA, CHE COI SUOI COLORI ACCENDE LA COLLEZIONE DI AZZURRO, VIOLA E ARANCIO. UNA TAVOLOZZA CROMATICA SUGGESTIVA CHE RICORDA LE FRAGRANZE DELLA NATURA CHE SI RISVEGLIA. UNA MISE EN PLACE IN PERFETTA ARMONIA CON LE RICETTE DI PRIMAVERA, CHE VANNO COME A FONDERSI CON IL MESSAGGIO DI VITALITÀ REGALATO DAI PIATTI (2 POSTI TAVOLA COMPLETI DI PIATTO FONDO, PIANO E DESSERT 44,90 €). LA PORCELLANA HA UNA DECORAZIONE SOTTOSMALTO PER LA MASSIMA PROTEZIONE E SICUREZZA ED È IDONEA ALL'UTILIZZO IN MICROONDE E LAVASTOVIGLIE. SONO INVECE SCONSIGLIATE LE SPUGNE ABRASIVE. COMPLETANO LA COLLEZIONE, CON DECORI SEMPRE A TEMA, I BICCHIERI (2 PEZZI 16,90 €), LE POSATE (2 POSTI TAVOLA COMPLETI DI FORCHETTA, COLTELLO, CUCCHIAIO E CUCCHIAINO IN ACCIAIO INOX 34,90 €), LE COCOTTE CON COPERCHIO (2 PEZZI 29,90 €) E LA TOVAGLIA IN COTONE (69,90 €).

STUFATO DI UOVA SODE E LEGUMI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
215 CAL/PORZIONE

6 uova – 900 g di piselli in baccello – 1,2 kg di fave in baccello – 300 g di taccole – 6 cipollotti – 1 cucchiaino di semi di finocchio - 1 spicchio d'aglio – erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete le uova in una pentola colma d'acqua fredda e cuocetele per 8 minuti dall'ebollizione; raffreddatele sotto acqua fredda e sgusciatele.
2 Sgranate piselli e fave. Scottate i piselli con le taccole in acqua bollente salata per 3 minuti. Scottate allo stesso modo le fave, separatamente. Scolate le verdure e private le fave della pellicina.
3 Soffriggete l'aglio non sbucciato e i semi di finocchio con un po' d'olio in una padella. Unite i cipollotti ridotti in lunghe strisce e rosolateli. Aggiungete le uova tagliate a metà e fatele insaporire per 2 minuti girandole delicatamente. Aggiungete gli ortaggi scottati e cuocete coperto per 10 minuti smuovendo ogni tanto la padella. Condite con sale, pepe ed erba cipollina tagliuzzata.

FRITTATA ALLE ERBE

FACILE
PER 6 PERONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
245/CAL PORZIONE

12 uova - 150 g di cicoria – 150 g di rucola selvatica – 150 g di malva (foglie e fiori) – 1 patata grande – 1 spicchio d'aglio – 50 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – 1,5 dl di latte – sale – pepe

1 Pulite le erbe, lavatele e saltatele con aglio e olio; salate. Pelate la patata, affettatela sottilmente e rosolatela in poco olio. Salate, pepate e portate a cottura (se necessario, aggiungete poca acqua calda).
2 Sbattete le uova con il latte, il grana, salate e pepate. Quindi incorporate le patate e le erbe tiepide.
3 Scaldate poco olio in una padella antiaderente, versatevi il composto e cuocetevi la frittata da ambo i lati.

ARROSTO DI AGNELLO FARCITO CON FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
365 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello disossato di 800 g – 800 g di patatine novelle – 100 g di prosciutto crudo – 6 fettine di pancetta – 30 g porcini secchi – 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, prezzemolo) – 2 scalogni – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Ammorbidite in funghi in 2 dl di acqua tiepida. Tritate gli scalogni e soffriggeteli con poco olio e un pizzico di sale. Scolate i funghi conservando la loro acqua, tritateli con il prosciutto e una manciatina di erbe aromatiche e mescolate il tutto con gli scalogni; pepate.
2 Aprite il cosciotto, salatelo e pepatelo internamente, poi farcitelo con il trito ai funghi. Ricomponetelo, avvolgetelo con le fettine di pancetta e legatelo con spago da cucina. Rosolatelo con un po' olio e sfumatelo con il vino. Unite l'acqua dei funghi filtrata e infornate a 180° per 30 minuti.
3 Aggiungete le patate ben lavate e proseguite la cottura per 40 minuti, girando di tanto in tanto cosciotto e patate (verso fine cottura schiacciatele un po', in modo che si screpolino e assorbano il sugo).

TORTA AL CIOCCOLATO CON OLIVETTE DI MARZAPANE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 50 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

100 g di farina – 2 uova – 300 g di pistacchi sgusciati – 100 g di zucchero semolato – 200 g di cioccolato fondente – 70 g di cacao amaro in polvere – 2 dl di latte – 2 cucchiaini di lievito per dolci – olio di semi di arachide – sale
<u>per le olivette e la guarnizione</u>
100 g di marzapane – coloranti alimentari verde e marrone – 1 rametto di olivo, zucchero a velo, zucchero semolato e pistacchi in scaglie per decorare

1 Preparate la torta. Scottate i pistacchi in acqua in bollente per 1 minuto, scolateli, racchiudeteli in un canovaccio e sfregateli per eliminate la pellicina che li riveste. Tritatene 150 g nel mixer con lo zucchero semolato per ottenere una polvere. Mescolatela con la farina, il cacao setacciato, il lievito e un pizzico di sale. Sbattete le uova con 1,2 dl di olio e il latte e amalgamate il tutto con il composto di farina.
2 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e infornate a 180° per 40 minuti. Levatela dallo stampo e lasciatela raffreddare su una gratella.
3 Frullate nel mixer i pistacchi rimasti fino a ottenere una crema. Tagliate la torta in due dischi, spalmate la base con la crema di pistacchi e ricomponete il dolce. Tritate finemente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria con 2 cucchiai di olio. Spatolate la glassa sulla torta.
4 Preparate le olivette. Lavorate il marzapane con 1 goccia di colorante verde e 1 goccia di quello marrone, formate tante olivette, passatele nello zucchero semolato e disponetele sulla torta. Completate con i pistacchi in scaglie e il rametto di olivo spolverizzato con zucchero a velo.













Foto cortesia Frantoio Tuscus

Olio di Roma Igp, caput olei

UN MARCHIO PER PROMUOVERE L'EXTRAVERGINE CHE NASCE NELLA CAPITALE E NELLE AREE VOCATE DELLA REGIONE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Con ampie zone verdi e coltivate che intersecano il suo territorio e molte riserve naturali cittadine, Roma è il più grande comune agricolo d'Europa. Una tradizione che ha radici lontane, nel cosiddetto Agro Romano che fino a un secolo fa era suddiviso in due aree: la fascia coltivata a vigne e orti che cingeva le Mura Aureliane (il Suburbio) e quella più esterna, occupata prevalentemente da pascoli e grandi tenute dell'aristocrazia o di enti ecclesiastici. Rimanda a tempi ancor più remoti l'Agro Romano Antico, che racchiude l'area extraurbana tra Tivoli, i monti Tiburtini e i Prenestini.

Copre invece quasi l'intera superficie del Lazio – tutta la provincia di Viterbo e un'ampia porzione di quella di Roma – l'Indicazione Geografica Protetta Olio di Roma, abbracciando così le numerose zone vocate della regione. La più recente tra quelle assegnate in Italia per l'olio extravergine, entrata in vigore nel 2021 e divenuta operativa con la campagna olearia 2022 quando è nato anche il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione. Tra i suoi punti di forza il grande *appeal* della capitale, evidenziato anche dal bollino su cui spicca il Colosseo: fa conoscere la valenza agricola e produttiva della Città Eterna e dell'intero territorio laziale.

Sono numerose le varietà che possono rientrare (almeno per l'80%) nella composizione dell'Olio di Roma Igp, rispecchiando le diverse zone regionali. Dall'Itrana della provincia di Latina alla Caninese del Viterbese. E ancora Carboncella e Salviana tipiche della Sabina, Rosciola e Marina presenti soprattutto nel territorio dei Monti Prenestini e nelle province di Roma *segue* >

ALL'OMBRA DEL COLOSSEO MATURANO OLIVE SPECIALI

Nel Foro Romano crescevano tre piante dall'alto valore simbolico: il fico, la vite e l'olivo. Si vedono ancora oggi nel Parco archeologico del Colosseo dove si contano 189 olivi. I frutti, mai trattati con sostanze chimiche, in collaborazione con Unaprol e Coldiretti Lazio vengono trasformati in extravergine: l'olio del Palatino. Inoltre, viene organizzata una visita in cinque tappe alla scoperta dell'olivo nella storia di Roma (www.parcocolosseo.it).

ANCHE LA CAPITALE TRA LE CITTÀ DELL'OLIO

Sempre più attenta ai temi della food policy – con progetti di sviluppo agricolo e filiera del cibo in una visione di lungo periodo incentrata su sostenibilità, consumi a km zero, cibo di qualità e prossimità – Roma è entrata nell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, che promuove le produzioni dei territori olivicoli italiani anche dal punto di vista turistico. Guarda a questo risultato la recente novità dell'associazione: il "Marchio Città dell'Olio", uno strumento di marketing territoriale che, in base a disciplinari specifici, potrà essere concesso ad aziende olivicole, frantoi, ristoranti, musei, oleoteche, agenzie di viaggio e tour operator.

e Frosinone o la rara Sirole, tipica della zona del monte Soratte. Inoltre, è previsto l'uso di varietà diffuse in tutta Italia come Maurino, Pendolino, Frantoio e Leccino. Ciò determina una grande diversità di profili organolettici e intensità degli oli certificati, secondo la varietà predominante. Dunque, le spiccate note di pomodoro dell'Itrana sono ideali per condire panzanelle estive o baccalà in guazzetto; quelle di carciofo della Caninese impreziosiscono tante ricette a base delle deliziose "mammole" (i carciofi romaneschi). Il suo carattere deciso, poi, dà un tocco in più alla pasta e ceci. Mentre le note di erba fresca e mandorla delle varietà sabine sono ideali per ripassare le verdure o per le zuppe come la minestra invernale di broccoli e arzilla e la primaverile vignarola.

PANZANELLA CROCCANTE DI PRIMAVERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

200 g di pane raffermo – **1 mazzo di asparagi** – **200 g di piselli surgelati** – **3 cipollotti** – **1 limone** – – **1 mazzo di erbette** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero**

1 Tagliate il pane a tocchetti e ammorbiditelo in una ciotola con acqua tiepida. Scolatelo, strizzatelo, conditelo con 4 cucchiai di olio frullati con 2 cipollotti e una presa di sale. Tostatelo in forno già caldo a 180° in una teglia rivestita con carta da forno per 20 minuti, finché sarà dorato e croccante.
2 Intanto, lavate e mondate gli asparagi, eliminate la parte fibrosa del gambo, pelate la rimanente e tagliateli a nastro con una mandolina. Scottateli in acqua salata in ebollizione per 30 secondi, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Sgocciolateli nuovamente e conditeli con un cucchiaino di succo di limone emulsionato con una presa di sale e 2 cucchiai di olio.
3 Nel frattempo, scaldate poco olio in una casseruola, unite il cipollotto rimasto a fettine, i piselli, 2 dl di acqua bollente e cuocete per 10 minuti. Aggiungete le erbette lavate e spezzettate, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Disponete il pane nelle ciotole, unite le verdure preparate e servite con una macinata di pepe.



Scelti per la nostra ricetta

Olio di Roma Igp Dolce Vita – Frantoio Battaglini – Bolsena (VT)
Da olivi di varietà Frantoio e Leccino un eccellente extravergine dal fruttato medio che spicca per vivacità ed eleganza, ma anche per armonia dei toni decisi. Belle note di carciofo, erbe amare e officinali con una chiusura pepata ampia e lunga (500 ml, 12 euro).
Amor di Roma Olio di Roma Igp – Frantoio Oleario F.lli Narducci – Moricone (Roma)
Dalle cultivar sabine Salviana e Carboncella raccolte precocemente e lavorate nel frantoio di proprietà, un olio erbaceo con sentori di carciofo, erbe, mandorla. In vendita nel cofanetto con bottiglie in ceramica numerate (500 ml, 50 euro).
Olio di Roma Igp – Tuscus – Vetralla (VT)
Da olive di varietà Caninese, Frantoio, Leccino e Maurino un extravergine dal fruttato medio. Spicca il sentore di carciofo accompagnato da note vegetali e da gradevoli percezioni di amaro e piccante in buon equilibrio (500 ml, 9 euro).









Le forme del territorio

PARMIGIANO REGGIANO DOP: UNICO E INIMITABILE, COME LA TERRA DOVE NASCE

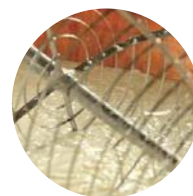
La sua identità la porta scritta già nel nome: basta dire Parmigiano Reggiano per evocare la fertile e operosa terra emiliana, un territorio vocato alla produzione di eccellenze agroalimentari, tanto da essere definito la "food valley" italiana. Il Parmigiano Reggiano non poteva che nascere qui, quasi mille anni fa, dalla pazienza e dalla sapienza dei monaci medioevali nel valorizzare e trasformare il latte delle mucche, conservandolo a lungo. Un'invenzione anti-spreco, diremmo oggi, davvero geniale e che ha retto al passare dei secoli senza necessità di rivisitazioni.

Oggi come allora la "ricetta" di questo straordinario formaggio è rimasta la stessa e il Parmigiano Reggiano continua a essere la migliore (e più gustosa) espressione di un territorio unico. Tutta la lavorazione è rigorosamente locale: il latte proviene da 2.373 aziende agricole delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e a Mantova alla destra del fiume Po e viene munto due volte al giorno da mucche che si nutrono prevalentemente dei foraggi, delle erbe e dei fieni di questo stesso territorio, senza ricorrere a insilati. Una dieta "a km.0" che arricchisce il latte di una flora microbica autoctona, che lo rende "vivo" e ricco di sfumature aromatiche, autentica espressione del territorio d'origine.

La genuinità che caratterizza il latte si rispecchia nella naturalità delle tecniche con cui viene lavorato in 305 caseifici vicini alle stalle. Altrimenti come si potrebbe lavorare il latte a crudo, così come fanno i casari all'alba di ogni giorno dell'anno, e senza utilizzare alcun tipo di additivo, ma solo caglio e sale, così come prevede il rigoroso disciplinare della Dop? Ne servono ben 550 litri per ottenere una di quelle panciute e pesanti forme, che vengono lasciate riposare e maturare senza fretta. Il minimo sono 12 mesi ma ormai sempre più i tempi si dilatano, anche fino a 40 mesi e oltre. Anche in questo caso la Dop più amata e più premiata al mondo fa poca strada: la stagionatura viene fatta interamente e rigorosamente nella zona di produzione, così che il Parmigiano Reggiano si arricchisca anche dei profumi della sua terra natìa.



2.373
PRODUTTORI DI LATTE



305
CASEIFICI

16,9%
DELLA PRODUZIONE NAZIONALE DI LATTE



4,091 milioni
DI FORME PRODOTTE IN UN ANNO

50 mila
PERSONE COINVOLTE NELLA FILIERA

Sciacca

L'ARTIGIANATO DEL CORALLO E DELLA CERAMICA, IL MARE E LA PESCA, UNA CUCINA INSOLITA E ATTRAENTE FANNO DI QUESTA CITTÀ AGRIGENTINA UN MUSEO DEI 5 SENSI DOVE COMPIERE UN VIAGGIO RICCO DI ESPERIENZE

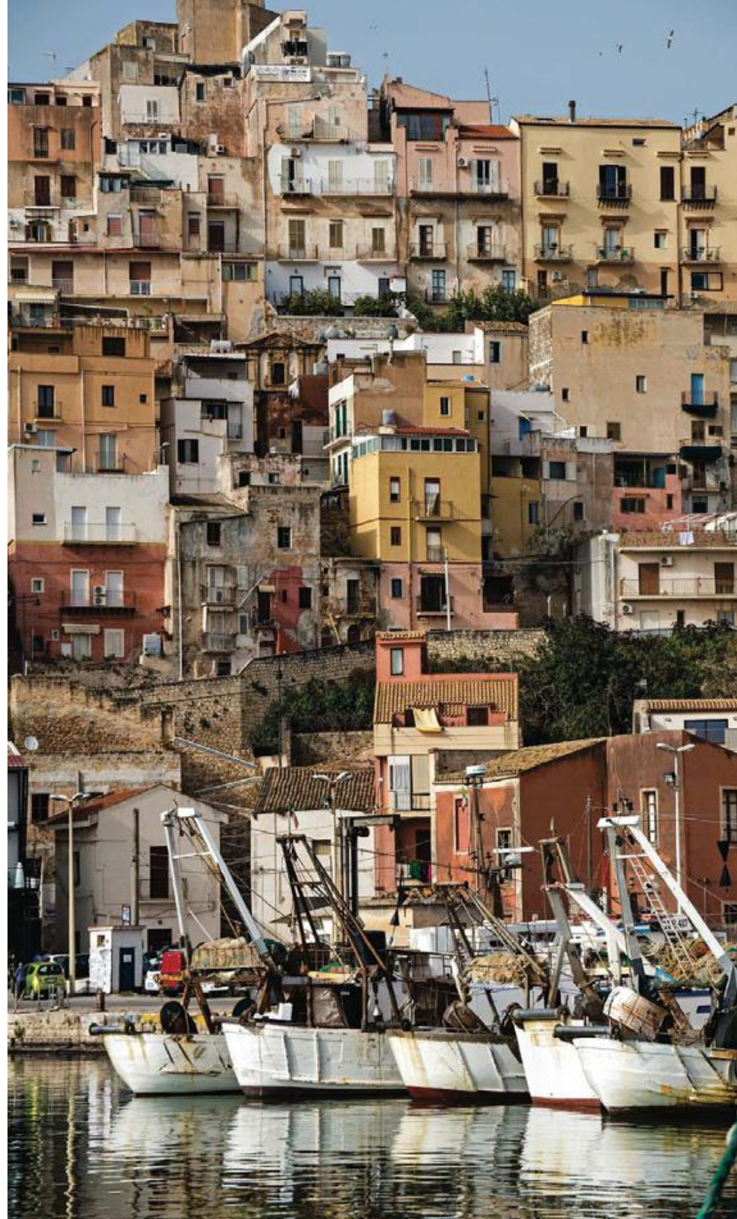
a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia l'Osteria Cappellino per le ricette e i piatti



L'affascinante facciata incompiuta della Chiesa del Carmine, ricostruita più volte a partire dal 1579 inglobando la preesistente chiesa di San Salvatore risalente all'epoca normanna (XI secolo).

PASTA CON LE TRIGLIE
pag.28









Una testa in ceramica decorata, produzione tipica dell'artigianato locale. A lato, un vicolo e un'edicola votiva del centro storico. In alto, il porto e il borgo dei pescatori.





La scalinata che si inerpica nel Borgo dei pescatori, decorata con maioliche a colori vivaci. Nella pagina a destra: il mare di Sciacca, dove coste frastagliate si alternano a belle spiagge come Sovareto e Capo San Marco.



PIZZA SACCENSE

pag.28





Dolci di mandorla della pasticceria La Favola. A sinistra, il portale della chiesa di San Gerlando e, a destra, il laboratorio Maioliche Gurreri che vende anche su maiolichegurreri.it/.



Rosa come il suo corallo, come le sue mura al tramonto, come le decorazioni delle sue ceramiche. Se si dovesse attribuire un colore a Sciacca sarebbe il rosa. E anche se da molti questa cittadina siciliana in provincia di Agrigento è conosciuta per le terme o come set delle storie di Camilleri, oggi il suo centro storico è stato trasformato in una pinacoteca a cielo aperto, ovvero nel Museo diffuso dei Cinque Sensi, dove tanti artigiani ma anche i ragazzi che gestiscono i pub o i fornai consigliano ai visitatori i modi migliori per scoprire la città. Si parte da Piazza Scandaliato, delimitata dalla quinta scenografica del Collegio dei Gesuiti e perfetto punto di osservazione di tramonti rosso fuoco. Poi ci si perde tra vicoli e slarghi sui quali fiorisce un'insolita combinazione di stili: il gotico rincorre il rinascimentale e si sposa col barocco nella chiesa sconsacrata di Santa Margherita, impreziosita da un portale di marmo disegnato da Francesco Laurana mentre nella Chiesa Madre, dedicata alla Madonna del Soccorso, l'eclettismo architettonico si è divertito a mescolare i secoli e gli stili, dalle absidi normanne alle statue rinascimentali uscite dalla bottega dei Gagini, dagli stucchi barocchi agli affreschi ottocenteschi. Dalla Chiesa Madre si stacca corso Vittorio Emanuele circondato da antichi edifici dalle scenografie forti. Tra questi il Palazzo Steripinto, in cui si fondono elementi siculo-catalani e rinascimentali, come l'elegante portale, le bifore che si rincorrono al piano nobile e la rete di bugne a punta di diamante che al variare della luce del giorno creano suggestivi giochi d'ombra. In città, poi, ci si imbatte nelle botteghe dei mastri corallari, un po' artigiani, un po' artisti che lavorano i preziosi ramoscelli calcarei. Probabilmente si tratta del patrimonio più particolare della città: il corallo saccense è il risultato di fenomeni vulcanici ed è un corallo fossile, cioè non strappato dai banchi come succede per altri coralli nel mondo e con un colore unico (le sue sfumature vanno dal rosa chiaro all'arancio intenso). Una deviazione extra moenia al Castello Incantato consente di scoprire un museo-giardino dove si trovano migliaia di teste scolpite e scalpellate nella roccia o sui tronchi di mandorli e ulivi da un personaggio conosciuto come Filippu di li testi (all'anagrafe Filippo Bentivegna), artista eclettico e solitario, considerato uno dei migliori rappresentanti della cosiddetta Art Brut. Sciacca, però, è anche mare e le sue spiagge, appena fuori dal centro abitato, meritano una visita. C'è quella di Sovareto, per esempio, un arenile di sabbia finissima che si raggiunge attraversando cespugli profumati di macchia mediterranea. Ma quella di Capo San Marco non è da meno: inserita in una Riserva Naturale è una punta di territorio selvaggio con calette spettacolari incastonate tra le rocce.

Come accade nelle località marinare, anche per Sciacca la tradizione peschereccia è radicata nella sua storia e il pesce è sempre stato uno dei protagonisti delle tavole locali. Le acciughe sono proposte sotto sale o sott'olio e le sarde interpretano piatti culto della gastronomia saccense, come la pasta con le sarde e le sarde a chiappa (preparate con pangrattato, pecorino e limone) ma il mare dona anche gamberi dalla delicata colorazione rosa. La cucina di Sciacca è pure una cucina di terra: sua interprete principale è la tabisca (la pizza saccense) che rivela, nei suoi ingredienti, un rustico Dna contadino: farina di grani antichi, extravergine locale, pomodoro e verdure di stagione (alcune varianti prevedono l'aggiunta di sarde o filetti di acciuga). Ma forse è nei dolci che la gastronomia cittadina dà il meglio di sé. Direttamente dalle badie e dai conventi arriva l'*ova murina*, una specie di crêpe dalla forma cilindrica simile a un cannolo, ma con una delicata farcia a base di crema di latte al posto della ricotta. Più popolani, invece, i *cucchiteddi*, biscotti di pasta di mandorla farciti con la zuccata, confettura di zucchina siciliana. Sarde, acciughe e dolcetti sono anche protagonisti di una serie di esperienze proposte dal Museo dei Cinque Sensi, durante le quali si impara a salare e a sfilettare il pesce, oppure a preparare i frutti di Martorana o l'*ova murina*. Per conoscere la parte più autentica di Sciacca ed essere protagonisti di un viaggio fatto di emozioni ed empatia.





PASTA CON LE TRIGLIE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

400 g di busiate – 16 triglie già sfilettate – 500 g di finocchietto selvatico – 50 g di mandorle pelate – 20 g di uvetta già ammollata – 50 g di pomodori secchi – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – farina – sale

1 Aromatizzate una pentola d'acqua lessandovi il finocchietto per 15 minuti. Sgocciolatelo (conservando l'acqua), tritatene la metà ed eliminate il resto. Rosolate l'aglio sbucciato in una padella con un po' d'olio e unite la metà delle triglie, l'uvetta, le mandorle e i pomodori secchi tritati grossolanamente, il finocchietto e un mestolino della sua acqua; cuocete tutto per pochi minuti.
2 Infarinate le triglie rimaste, friggetele in olio caldo fino a doratura e salatele leggermente.
3 Cuocete le busiate nell'acqua del finocchietto, trasferitele nella padella con il condimento, unite le triglie fritte e regolate di sale.

PIZZA SACCENSE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
1260 CAL/PORZIONE

500 g di farina di semola rimacinata di grano duro – 500 g di farina di grano tenero "00" – 10 g di lievito di birra fresco – 60 ml d'olio extravergine d'oliva – sale
per condire 20 filetti di acciughe di Sciacca sott'olio – 600 g di pomodori pelati – 1 cipolla bianca – 200 g di pecorino canestrato siciliano – origano – olio extravergine d'oliva – 4 olive nere

1 Mescolate le due farine e disponetele a fontana sul piano di lavoro. Sciogliete il lievito in qualche cucchiaio di acqua tiepida e unite il mix ad altra acqua a temperatura ambiente in modo da ottenere circa 300 ml di liquido. Versatelo a filo al centro della fontana e cominciate a impastare, quindi aggiungete anche l'olio, un cucchiaino di sale e continuate a lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Dividetelo in 4 palline, copritele con un canovaccio e fatele lievitare per 2-3 ore in un luogo tiepido e riparato.
2 Stendete le pizze con i polpastrelli e suddividetevi il condimento in questa sequenza: i filetti di acciughe ben sgocciolati, i pelati schiacciati con la forchetta, la cipolla sbucciata e affettata al velo, il pecorino grattugiato. Irrorate con un giro d'olio, spolverizzate con l'origano e completate con un'oliva al centro. Cuocete in forno statico a 250° (o alla massima temperatura) per 15 minuti.

CUCCHITEDDE

MEDIA
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
265 CAL/PEZZO

300 g di mandorle sgusciate – 200 g di zucchero – 500 g di zucchero fondente (si acquista in pasticceria)
per la zuccata 1 kg di polpa di zucchina verde siciliana (1,5 kg non mondata) – 700 g di zucchero – cannella

1 Fate la zuccata: sbucciate la zucchina, tagliatela per il lungo ed eliminate semi e parti spugnose. Riducetela a pezzetti, lessateli per 15 minuti e trasferiteli in frigo in un colapasta per 24 ore. Tritateli grossolanamente e cuoceteli con lo zucchero e una punta di cannella, a fuoco dolce, per circa 40 minuti e mescolando finché la zuccata sarà ben soda. Pesatene 300 g e tenete il resto come confettura.
2 Lessate le mandorle per 2-3 minuti, spellatele sfregandole tra loro, sciacquatele e tritatele. Mescolatele con lo zucchero e poca acqua tiepida per ottenere una pasta e fatela rassodare in frigo almeno per 30 minuti.
3 Con le mani umide modellate 20 palline e appiattitele, farcitele con un cucchiaino di zuccata e richiudetele. Infornate le cucchitedde a 180° per 10 minuti in una teglia antiaderente. Scaldate lo zucchero fondente nel microonde per liquefarlo e intingetevi le cucchitedde da un solo lato (o spolverizzatele di zucchero a velo).

TACCUINO DI VIAGGIO

OSTERIA CAPPELLINO
VIA CAPPELLINO 24, TEL. 347 8436140
È IN QUESTO LOCALE CHE ABBIAMO FOTOGRAFATO I PIATTI DEL SERVIZIO. IN CARTA ANCHE BUSIATE CON GAMBERO ROSA E BOTTARGA, POLPETTE DI SARDE, CUSCUS DI PESCE E SPADA ALLA SACCENSE (CON POMODORINI, MANDORLE E UVETTA).

HOSTARIA DEL VICOLO
V. SAMMARITANO 10, T. 0925 23071
DUE GIOVANI CHEF (LILA E ANGELO) RINNOVANO LE RICETTE DELLA NONNA CON CREATIVITÀ.

TRATTORIA LA MATRICE
PIAZZA DON MINZONI 9, T. 0925 1903677
DAVANTI ALLA CHIESA MADRE SERVE CAPONATA DI MELANZANE, BUSIATE CON PESTO DI PISTACCHI E GAMBERO ROSA, RICCIOLA CON INSALATA DI ARANCE E MANDORLE.

LA FOCACCIA
PIAZZA SAVERIO FRISCIA
CIBO DI STRADA IN CENTRO: PANE E PANELLE, PANI CA MEUSA E COPPO DI PESCE CON UN BICCHIERE DI SPUMA.

SANTANGELO
C.SO VITTORIO EMANUELE 66
DA PIÙ DI 80 ANNI, LE MIGLIORI GRANITE DI SCIACCA IN TANTI GUSTI: MANDARINO, ARANCIA, LIMONE, MANDORLA, PISTACCHIO E GELSO.

LA FAVOLA
CORSO VITTORIO EMANUELE 234
DAI RICETTARI DEI MONASTERI, CUCCHITEDDE E OVA MURINA DOC.

CERAMICHE F.LLI SOLDANO
P.ZZA SAVERIO FRISCIA 15
CERAMICHE TRADIZIONALI SACCENSI: PIATTI DA PORTATA, MATTONELLE, TESTE (COME QUELLE DI CALTAGIRONE MA IN BIANCO E NERO).

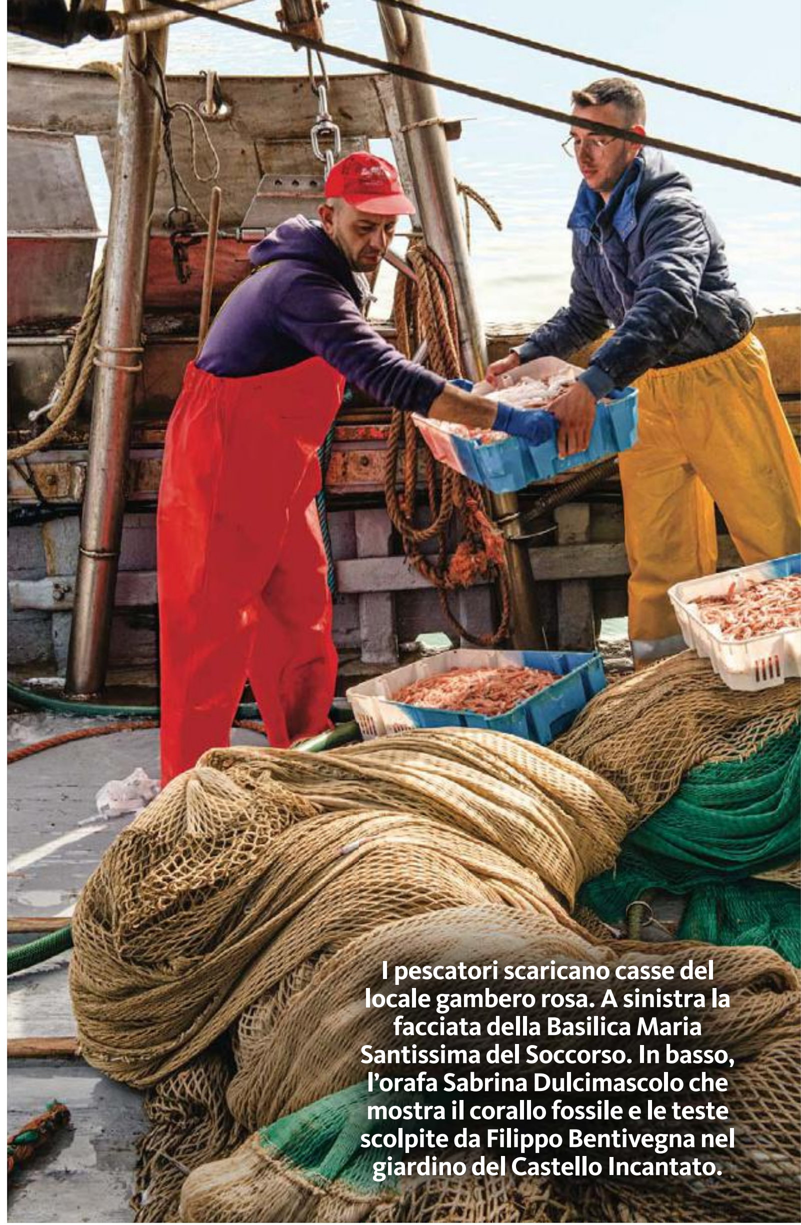
CANTINE DE GREGORIO
CONTRADA RAGANA
UNA CANTINA DEL '700 DOVE ACQUISTARE IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE LOCALE DA UVE AUTOCTONE (GRILLO, INZOLIA, NERO D'AVOLA) E INTERNAZIONALI (CHARDONNAY, CABERNET).

LE ANTICHE MACINE
CONTRADA SCUNCHIPANE
OLIVETO SECOLARE CON ALBERI DI BIANCOLILLA, CERASUOLA E NOCELLARA DA CUI SI RICAVANO TRE OLI MONOVARIETALI E UN BLEND.

PRODOTTI TIPICI D'AUTORE
CORSO VITTORIO EMANUELE 8
IN VENDITA LA DISPENSA SACCENSE: PESTO DI PISTACCHIO, PATÉ DI OLIVE NERE, EXTRAVERGINI, OLIVE SCHIACCIATE, FORMAGGI E SALUMI.

SABRINA ORAFA IN SCIACCA
PIAZZA MATTEOTTI 1
UN ATELIER CHE REALIZZA BIJOUX DI CORALLO DOVE SI HA MODO DI PARTECIPARE ALLA LAVORAZIONE.

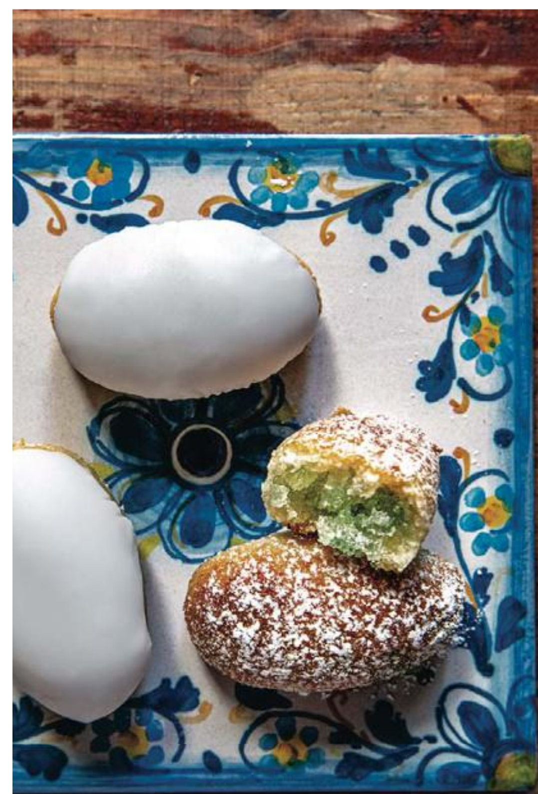




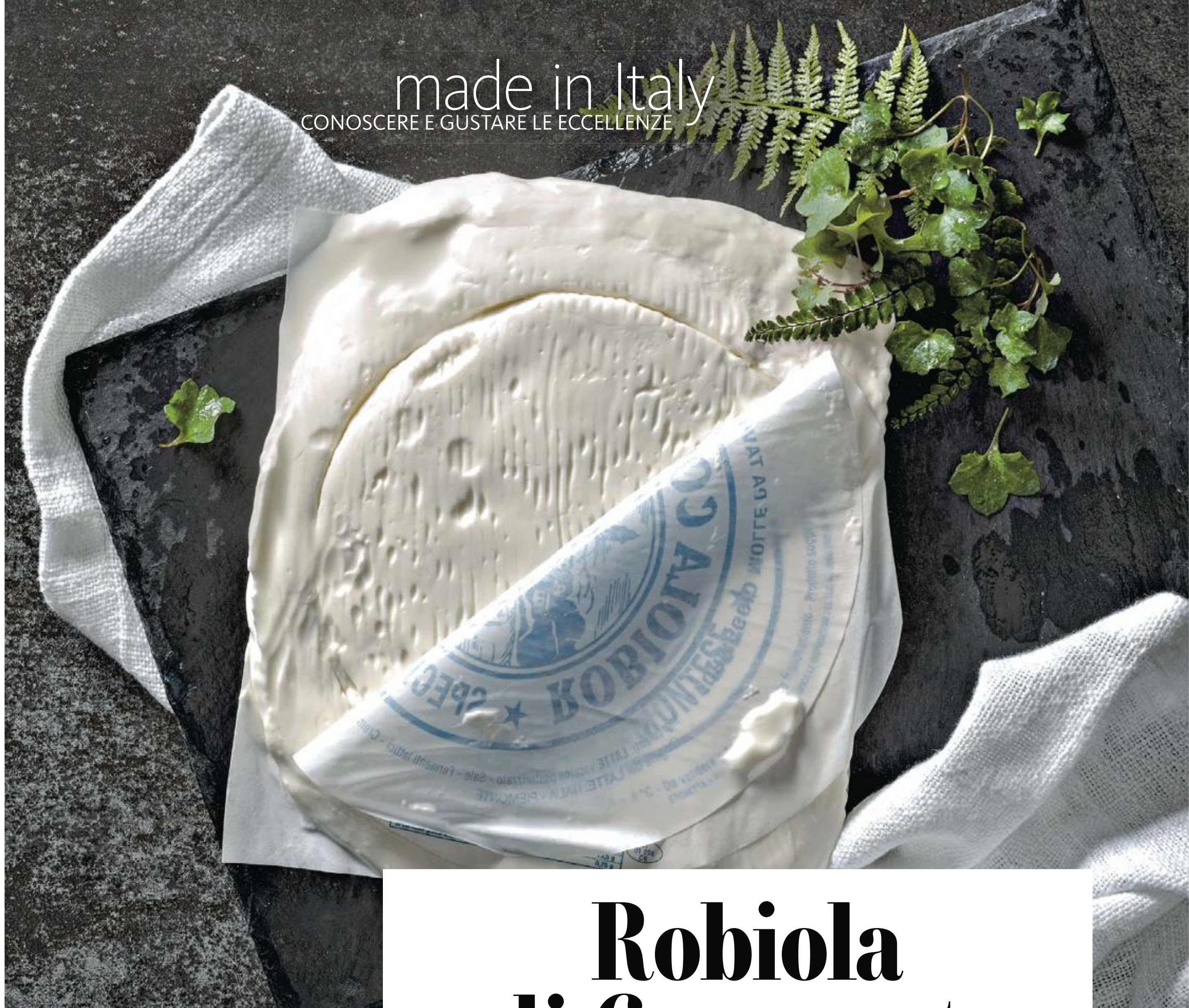
I pescatori scaricano casse del locale gambero rosa. A sinistra la facciata della Basilica Maria Santissima del Soccorso. In basso, l'orafa Sabrina Dulcimascolo che mostra il corallo fossile e le teste scolpite da Filippo Bentivegna nel giardino del Castello Incantato.







CUCCHITEDDE



Robiola di Cocconato

È UNA RARITÀ CHE SI PRODUCE SOLO NEL BORGO ASTIGIANO. PER IL SUO GUSTO DELICATO E FRESCO ASSAGGIARLA È COME BERE UN BICCHIERE DI LATTE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

La chiamano Riviera del Monferrato per il clima mite che, già nei secoli scorsi, fece di Cocconato (AT) un luogo di villeggiatura, con ulivi e palme nei giardini e un incantevole affaccio sulle colline. Ad attirare i visitatori anche le specialità del territorio, con vino, robiole, salumi e tartufi fra le eccellenze più apprezzate. Oggi la tradizione continua e sono in molti a salire sul cucuzzolo di Cocconato per godersi i suoi sapori: tra questi la fresca robiola Coconà (o di Cocconato), prodotta solo qui da un unico caseificio, quello della famiglia Balzi. "Il nostro è un formaggio artigianale, che realizziamo oggi nello stesso modo di oltre 50 anni fa", racconta il titolare Marco Balzi.

La tradizione delle robiole è radicata in queste terre e pare risalga addirittura all'epoca romana; per certo erano già rinomate nel 1600, come si legge in vari scritti. In tempi più recenti, dal latte di capra si passò a quello vaccino, in particolare negli anni '50 con il caseificio Veggia. "La mia famiglia, emigrata dalle Marche, rilevò l'azienda Veggia ed è qui che, nel 1969, nacque la nostra storica robiola Coconà (mio padre ne depositò il brevetto), un formaggio fresco dalla forma piatta e sottile e la pasta molle, senza crosta. Preparata solo con latte fresco intero di alta qualità, raccolto nelle cascine vicine, fermenti lattici, caglio e sale, oggi è PAT della Regione Piemonte", conclude. La lavorazione, che si rinnova ogni giorno, prevede che il latte sia riscaldato in vasche e poi si aggiunga

piccolo circuito

Confezionate nella classica carta con la sagoma di Cocconato in azzurro, le robiole sono vendute nella latteria sulla piazza principale del paese e vengono distribuite essenzialmente in Piemonte, sia nei negozi sia in alcuni supermercati, oltre che nella ristorazione.

RISOTTO ALLA ROBIOLA CON CULATELLO BRASATO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

300 g di riso – 1 l di brodo vegetale – 1/2 cipolla bianca – 1 bicchiere di vino bianco – 50 g di culatello di Parma – 150 g di robiola di Cocconato – parmigiano reggiano Dop grattugiato – 3 rametti di rosmarino – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – burro – sale – pepe
per il culatello brasato 50 g di culatello di Parma – 1/2 cipolla bianca – 2 cucchiai di brodo vegetale – 1 cucchiaio di aceto balsamico di Modena Igp – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

1 Preparate il culatello brasato. Tagliate a striscioline il culatello e rosolatele in una padella con l'olio e la cipolla tritata a fiamma molto bassa, sfumando con il brodo. Aggiungete l'aceto balsamico, coprite il tutto e fate cuocere lentamente per 15 minuti.
2 Tagliate gli altri 50 g di culatello a dadini e saltateli in un cucchiao d'olio. In un'altra pentola fate dorare la cipolla tritata nell'olio rimasto, unite il riso, tostatelo, sfumate con il vino e portate a metà cottura con il brodo.
3 Preparate una crema frullando la robiola con un po' di brodo, aggiungetela al riso e portatelo a cottura al dente. Regolate di sale, spegnete e mantecate con un po' di burro e poco parmigiano.
4 Servite il risotto con il culatello brasato, i dadini di culatello saltati, gli aghi di rosmarino tostati in padella e pepe.

il caglio. Dopo la doppia rottura della cagliata, si trasferisce in stampi forati e infine si passa alla salatura e a una breve stagionatura di pochi giorni. Si tratta dunque di un prodotto di nicchia, un piccolo tesoro custodito con cura, che cambia a seconda della mungitura e della stagione, con il variare delle erbe dei pascoli e delle fioriture.

All'assaggio seduce con il gusto fresco di latte, dolce, delicato e fragrante. Per questo il produttore consiglia di gustarla al naturale, semplicemente con una fetta di pane: da provare la pagnotta di Cocconato, ideata dal Consorzio Riviera di Cocconato e preparata con farina di GranoPiemonte, coltivato in zona. Oppure servita con miele, confetture, mostarda d'uva Bonarda, bagnet verd (tipica salsa verde piemontese) o a una crema di verdure, come quella di peperoni di Capriglio (Presidio Slow Food) proposta dai ristoratori di Cocconato. D'altra parte la robiola, con il suo gusto delicato, è molto versatile ed è un'ottima base per ricette salate e dolci. Per esempio fonde deliziosamente sulla pizza ma anche sugli gnocchi o il risotto (vedi la nostra ricetta). È ottima nei cocconati, ravioli al burro e nocciole farciti con prosciutto crudo e formaggio, specialità del posto. Si può servire anche con la carne cruda, come la battuta di fassona piemontese o la carne salada. Si abbina alle verdure, sia crude sia cotte, per esempio gli spinaci ricci di Asti saltati al burro o le insalate; oppure è una delicata farcitura per i peperoni o le cipolle. Infine il sapore dolce di latte si sposa ai dessert, dal cheesecake al tiramisu fino alle mousse e alle creme.



LA CUCINA DEI conventi

DAI RICETTARI DI ABBAZIE E MONASTERI EMERGONO PIETANZE DI TRADIZIONE. L'ABILITÀ CULINARIA È PREROGATIVA ASSOLUTA DELLE SUORE, CAPACI DI CREARE CAPOLAVORI DI PASTICCERIA. MENTRE I MONACI SI CIMENTANO CON BIRRA, VINI E LIQUORI

a cura di Monica Pilotto, testi di Carlo Cambi e Luciana Squadrilli, ricette di Alessandra Avallone, foto dei piatti di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

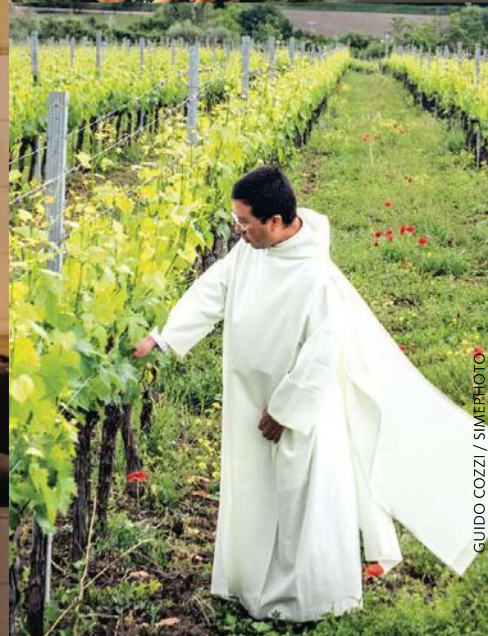


AURELIO CANDIDO



ALDO GIANFRANTE





GUIDO COZZI / SIMEPHOTO



IVOR PRICKETT / PANOS PICTURES



STEFANO DAL POZZOLO/CONTRASTO

Nella pagina a sinistra, la foto di apertura è dedicata alle suore mentre preparano il famoso marzapane secondo le antiche tradizioni tramandate nei secoli.
In basso, da sinistra: i monaci del Monastero dell'Incarnazione di Siloe (Gr) producono verdure, olio extravergine e cereali biologici e offrono ospitalità spirituale nella foresteria. Accanto una coppia di monaci-apicultori del Monastero dei SS Pietro e Paolo a Cascinazza (Mi) nel Parco agricolo Sud. In questa pagina, dall'alto: un'incredibile varietà di dolci preparati con le ricette dei tanti conventi siciliani si trovano alla Dolceria del Monastero di Santa Caterina d'Alessandria (Pa). Sotto, un monaco controlla la maturazione delle uve nelle vigne dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore (Si). Nell'ultima foto in basso l'indicazione dello shop nell'Abbazia Tre Fontane a Roma, una delle 13 nel mondo che produce birra belga, accanto un frate dell'abbazia controlla la fermentazione in cantina.

Parafrasando un film capolavoro di Franco Zeffirelli – siamo nel centenario della nascita – si può dire che ogni giorno incontriamo a tavola e in cucina fratello Grana e sorella Birra. Raramente facciamo caso a quanto i conventi abbiano influenzato e in larga parte costituito la cucina italiana e quanti dei prodotti che oggi consideriamo eccellenze del nostro agroalimentare si debbano alla sapienza monastica. Secoli e secoli di refettorio hanno stratificato un immenso ricettario, millenni di coltivazione intesa come ode al Creato hanno offerto prodotti agricoli di assoluta qualità. La storia (ri)parte con Benedetto da Norcia. Nella regola dettata nel 543 d.C. sono ben otto i capitoli dedicati al cibo e si stabilizzano tre capisaldi della nostra cultura gastronomica: consumare i pasti insieme è costruire la comunità; agli ospiti, ai fanciulli e agli infermi è riservato il meglio; il giusto nutrimento è lode al Signore. Il luogo comune del monaco eremita che si nutre di ciò che trova, rifugge la carne e prega col digiuno è smentito dallo stesso San Benedetto: il divieto di far cucinare ad altri consolida nei conventi l'abilità culinaria. Che diventa prerogativa soprattutto delle suore, capaci di creare gioielli assoluti di pasticceria. La sfogliatella napoletana ha origine nel monastero di Santa Rosa tra Furore e Conca dei Marini, il cannolo siciliano è opera delle monache di Santa Maria a Monte Oliveto di Palermo, così come la frutta martorana ha origine conventuale: le suore del convento della Martorana in occasione di una visita del Papa, trovando il loro giardino spoglio di frutti, li riprodussero impastando farina di mandorle. Capaci di autoironia, le suore hanno creato anche le minne delle monache. Arrivano dal convento di Santa Chiara di Altamura, si perfezionano a Guardiagrele e diventano un emblema, anche se con ricetta diversa, a Catania dove i minnuzzi di Sant'Agata sono l'evoluzione di una ricetta del monastero delle Vergini di Palermo. Dal Serpe di Falerone ai funghetti del Piceno, ogni convento ha il suo biscotto. Al punto che l'abate Giovanni Meli (siamo nel Settecento) dedica un'ode in dialetto siciliano alle pasticciere velate: "Li cosi duci di li batii", in italiano "I dolci delle badie". Ma non di solo dolce vive l'uomo. Così dai ricettari delle suore emergono pietanze di tradizione come i "Tagliolini di Monaca", piatto diventato ubiquitario, ma che ha la sua consacrazione ne *Lo scalco alla Moderna* di Antonio Latini – siamo nella Napoli di fine Seicento. Uno studio recente ha rivelato che la maionese è stata creata dalle suore del Corpus Domini di Cremona; in un loro ricettario di fine Quattrocento si trova scritto: "mena, rimena et zangola l'ovo, giuntando a poco a poco oleo col cucchiaro et poco vinagro sì da avere una crema delicata...". A dire dell'influenza dei conventi sulla cucina è una ricetta dei frati Cappuccini di Verona (in realtà diffusa in tutto il Nord-Est): il baccalà alla Cappuccina. Il baccalà e lo stoccafisso diventano il pesce di magro dei cattolici (così si spiega perché tanto se ne consuma in Spagna, Italia e Portogallo) perché durante il Concilio di Trento, alla ricerca di un piatto che si distinguesse dall'aringa dei protestanti (Lutero ne era ghiotto e officiava con il pesce conservato le cene per i suoi apostoli), il vescovo Colao Magno magnifica il baccalà delle sue isole e i padri conciliari lo elevano a cibo di Quaresima. Questo è solo uno dei doni dei conventi. Il grana padano (come il parmigiano reggiano) nasce alla fine del XII secolo perché i monaci cistercensi di Chiaravalle hanno necessità di conservare il latte. Importanti anche birra e vini (si pensi all'Abbazia di Novacella che vinifica dal 1142) indispensabili per celebrare messa. San Benedetto raccomandava di piantare un ulivo e una vite a ogni monaco ed è così che il vino è arrivato nel Nord-Europa. Del pari gli amari nascono dall'infinita sapienza erboristica dei monaci (un nome? La Charteuse) e così i dolci col miele, i salumi e le confetture. Perché uno dei precetti sacri dei conventi era: non sprecare. Più moderni di così?

Carlo Cambi,
giornalista enogastronomico


LAIF/CONTRASTO


SIMEPHOTO

In foto, l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore tra le nuvole e, a sinistra, il chiostro dell'Abbazia affrescato da Luca Signorelli nel XV secolo.


STEFANO DAL POZZOLO/CONTRASTO




SIMEPHOTO

Dall'alto: lo shop dell'Abbazia delle Tre Fontane; al centro i monaci con il raccolto di peperoncini del Monastero di Siloe; in basso, uno scorcio dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore.

MANGIARE E ACQUISTARE

Dalle piccole produzioni artigianali con cui frati e monache sostengono le proprie microeconomie alle realtà più strutturate, sono tante le specialità frutto di ricette antiche e usanze secolari. Se nell'abbazia di Chiaravalle, fuori Milano, nacque la "ricetta" del Grana Padano, sono rinomati i dolci conventuali della tradizione siciliana; molto apprezzata anche la produzione liquoristica di frati e monaci in tutta Italia e le birre nate nelle abbazie trappiste del Belgio. Alcune comunità accolgono chi è in cerca di pace e silenzio per brevi periodi di ritiro, offrendo ospitalità spartana nelle foresterie e condividendo pasti e preghiere; mentre altre strutture hanno al loro interno veri e propri ristoranti, anche gestiti da laici. E non si rifugge la modernità: se spesso sono presenti botteghe e spacci dove fare compere, i più attrezzati hanno pure e-shop per ordini online; in alternativa ci sono alcuni siti che ne raccolgono le proposte, come bottegadelmonastero.it o terraincielo.it.

Luciana Squadrilli, giornalista enogastronomica

TACCUINO

ABBAZIA DI NOVACELLA
Novacella Varna (BZ)
abbazianovacella.it
LA CANTINA PRODUCE ECCELLENTI BIANCHI E ROSSI IN VENDITA DA DEGUSTARE E ACQUISTARE NEL NEGOZIO INTERNO (INSIEME A OLI ESSENZIALI, SUCCHI DI FRUTTA, MIELE, TISANE, GRAPPE E PRODOTTI DI COSMESI E BENESSERE).

MONASTERO DI SANTA MARIA IN CHIARAVALLE
Milano, monasterochiaravalle.it
LA BOTTEGA INTERNA VENDE PRODOTTI MONASTICI LOCALI E NON SOLO (BIRRE TRAPPISTE, VINI, DOLCI, MIELI, CONSERVE, TISANE) E UN RISTORO CHE PROPONE ANCHE DEGUSTAZIONI DI GRANA PADANO IN STAGIONATURE RARE.

MONASTERO DEI SS. PIETRO E PAOLO
Cascinazza - Buccinasco (MI), prodotticascinazza.it
NEL PARCO AGRICOLO SUD, DAL 1971 I MONACI BENEDETTINI HANNO DATO VITA A UN'AZIENDA AGRICOLA CON IL PRIMO MICROBIRRIFICIO ITALIANO; REALIZZANO ANCHE MIELI, IDROMELE E UN ECCELLENTE AMARO.

MONASTERO DI BOSE
Magnano (BI), monasterodibose.it
NEGLI ANNI SESSANTA ENZO BIANCHI FONDA LA COMUNITÀ DI MONACI E MONACHE DI CHIESE CRISTIANE DIVERSE. OFFRE OSPITALITÀ SPIRITUALE E PRODUCE MIELE, OLIO, TISANE, VINO, PRODOTTI DA FORNO, MARMELLATE E CONFETTURE.

ABBAZIA DI MONTEOLIVETO MAGGIORE
Asciano (SI), monteolivetomaggiore.it
FONDATA NEL 1313, QUI SI COLTIVANO CEREALI E LEGUMI IN AGRICOLTURA INTEGRATA; CI SONO ANCHE LE TARTUFAIE E NELLE CANTINE SI PRODUCONO VINI DA ACQUISTARE IN LOCO CON OLIO E ALTRI PRODOTTI TIPICI. NELLE VICINANZE CI SONO ALLOGGI AGRITURISTICI GESTITI DAL MONASTERO.

MONASTERO DELL'INCARNAZIONE DI SILOE
Poggi del Sasso (GR)
monasterodisiloe.it
LA COMUNITÀ MONASTICA, DEDITA AI LAVORI NEI CAMPI SECONDO I CRITERI DEL BIOLOGICO, PRODUCE OLIO EXTRAVERGINE, MIELE, PEPERONCINI, ZAFFERANO, TISANE DI FOGLIE D'OLIVO, CEREALI E CONSERVE. OFFRE OSPITALITÀ SPIRITUALE NELLA FORESTERIA.

MONASTERO TRAPPISTE DI VITORCHIANO
Vitorchiano (VT)
trappistevitorchiano.it
DEDITE A LAVORI AGRICOLI E A PRODUZIONI GASTRONOMICHE, LE MONACHE TRAPPISTE SONO FAMOSE SOPRATTUTTO PER CONFETTURE, MARMELLATE E COMPOSTE, MA PRODUCONO ANCHE VINO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

ABBAZIA SANTA MARIA DI FARFA
Fara in Sabina (RI)
abbaziadifarfa.it
ABBAZIA BENEDETTINA LEGATA SOPRATTUTTO ALL'OLIVICOLTURA, ANNOVERA UN BEL PARCO, IL BORGO ANTICO E STRUTTURE DI ACCOGLIENZA. NUMEROSI PRODOTTI MONASTICI SONO IN VENDITA PRESSO L'ERBORISTERIA, MENTRE LA TAVERNA DEL MONACO PROPONE MENÙ SEMPLICI MA GUSTOSI.

MONASTERO DI SANTA CATERINA D'ALESSANDRIA
Palermo
monasterosantacaterina.com
DAL 1311 AL 2014 HA ACCOLTO SUORE DI CLAUSURA E A PARTIRE DAL 2017 È STATO APERTO AL PUBBLICO PER IL MUSEO D'ARTE SACRA. DA SEMPRE RINOMATO PER LA PRODUZIONE PATICCERA, BISOGNA VISITARE LA DOLCERIA DOVE SI PREPARANO ANTICHE RICETTE DEI CONVENTI DI TUTTA L'ISOLA.

TORTA CON GLI ASPARAGI
pag.39







In questa pagina, piatto ovale Etsy e tegame Pentole Agnelli. A sinistra, piatto in legno Casa del Legno e tessuto Etsy. Indirizzi a pagina 114

CONIGLIO ARROSTO CON SALSA DI VINO ALLA SALVIA

pag.39



Piatto, bicchiere e cucchiaio Zara Home.
Indirizzi a pagina 114





STRANGOLAPRETI

STRANGOLAPRETI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

400 g di spinaci novelli – 250 g di pane secco integrale senza crosta – 80 g di farina – 200 g di ricotta – 1 spicchio d'aglio – 2 uova – 12 foglie di salvia – 70 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – latte – 50 g di burro – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Lavate accuratamente gli spinaci, sgocciolateli, scaldate un wok con 2 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio schiacciato e aggiungete gli spinaci; salate, chiudete con un coperchio e fate cuocere per 10 minuti circa. Eliminate l'aglio, strizzate bene gli spinaci, poi tritateli finemente.
2 Tagliate il pane a cubetti e raccoglieteli in una ciotola con mezzo bicchiere abbondante di latte, lasciateli ammorbidire per 30 minuti o finché il latte sarà assorbito. Strizzate il pane, trasferitelo nel mixer con la ricotta e le uova e mixate. Riunite in una ciotola il mix ottenuto con gli spinaci tritati, il parmigiano, sale e pepe. Incorporate anche la farina, lavorate l'impasto, formate tanti cordoncini, infarinateli e tagliateli a tocchetti di 3 cm circa, poi sistemateli su un vassoio infarinato.
3 Portate a bollore abbondante acqua salata, cuocetevi gli strangolapreti e, quando saliranno a galla, scolateli con un mestolo forato. Intanto sciogliete il burro in un largo tegame con la salvia e unite gli strangolapreti nel tegame con il burro fuso. Conditeli, distribuiteli nei piatti e, se vi piace, completate con una grattata di parmigiano.

TORTA CON GLI ASPARAGI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1 ORA
360 CAL/PORZIONE

400 g di pane di grano duro del giorno prima a fettine sottili – 200 g di prosciutto cotto – 2 mazzi di asparagi – latte – 60 g di grana padano Dop grattugiato – burro – sale – pepe

1 Mondate gli asparagi togliendo la parte legnosa del gambo. Tagliatene metà a tocchetti e lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata, scolateli e lessate anche gli asparagi che avete lasciato interi.
2 Imburrate bene una teglia da forno e disponete uno strato di fette di pane passate nel latte freddo. Distribuite metà del grana, pepate, coprite con metà del prosciutto cotto e distribuitevi gli asparagi a tocchetti. Disponete un secondo strato di pane bagnato nel latte e ripetete le operazioni. Terminate con gli asparagi interi, il grana rimasto, pepate e cospargete di fiocchetti di burro. Cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa. Servite la torta ancora calda

CONIGLIO ARROSTO CON SALSA DI VINO ALLA SALVIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZI0NE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

1 coniglio tagliato in pezzi – 1 mazzetto di salvia – 1 rametto di rosmarino – 6 spicchi d'aglio – 1/2 bottiglia di vino rosso – 1 cipollotto – 1 fetta sottile di pane casereccio – 6 mandorle – cannella in polvere – olio extravergine di oliva – sale – pepe in grani

1 Mettete in una piccola casseruola (se possibile di coccio) 2 spicchi di aglio sbucciati, 8 foglie di salvia, qualche grano di pepe e il cipollotto affettato fine, coprite con il vino, ponete sul fuoco e fate ridurre della metà. Tostate la fetta di pane dopo aver eliminato la crosta. Spezzettatela e aggiungetela al vino dopo averlo filtrato, schiacciando bene per estrarre i succhi.
2 Pestate le mandorle in un mortaio, aggiungetele al vino ridotto, incorporate 2 cucchiai di olio e un pizzico di cannella, poi regolate di sale. Nel frattempo condite i pezzi di coniglio con sale, pepe, un giro di olio, rosmarino e salvia.
3 Distribuite i pezzi in una teglia, aggiungete l'aglio rimasto pestato e arrostite la carne in forno già caldo a 180° per 1 ora circa, spruzzandola ogni tanto con una tazzina d'acqua. Quando il coniglio sarà pronto, servitelo caldo con la salsa al vino a parte.



I tre benedettini in tv, emuli di Suor Germana

IN PRINCIPIO FU SUOR GERMANA: MARTINA CONSOLARO, SUORA DEL FAMULATO CRISTIANO PER QUASI MEZZO SECOLO, HA RACCONTATO IN TV E IN RADIO E HA SCRITTO (ALL'ATTIVO UNA TRENTINA DI LIBRI) LE RICETTE DELLE SUORE. POCO PRIMA DI MORIRE DISSE: "CON I SOLDI CHE HO GUADAGNATO CON LA CUCINA HO POTUTO FAR MANGIARE TANTI CHE NON AVEVANO DI CHE SFAMARSI". ORA LA CUCINA DEL CONVENTO TORNA DI MODA GRAZIE A DON ANSELMO, DON SALVATORE E DON RICCARDO DEL CONVENTO DI SAN BENEDETTO DELLE SCALE DI MONREALE (PALERMO). NON POTEVANO ESSERE CHE TRE BENEDETTINI AD AFFACCIARSI DAL PICCOLO SCHERMO (ORA IN STREAMING SU DISCOVERY+) PER RACCONTARE E PRATICARE LE RICETTE DEL CONVENTO. SONO I PIATTI CHE CUCINANO PER I LORO CONFRATELLI (LA REGOLA BENEDETTINA ESIGE CHE IL CIBO SIA CONFEZIONATO SOLO DAI MONACI) CON I PRODOTTI DELL'ORTO E DEI CAMPI DEL LORO MONASTERO. TRA LE RICETTE PIÙ GUSTOSE: I BUCATINI ALLA CONTADINA, IL FALSOMAGRO (PIATTO SICILIANO RISERVATO AI GIORNI DI FESTA), I SEDANI CON MOLLICA E ACCIUGA. E, TRATTANDOSI DI MONACI, NON POSSONO MANCARE LE SCALOPPINE ALLA BIRRA.
C.C.

In questa pagina: piatto, ciotola e cucchiaio in legno Casa del Legno, portacandele Etsy. A destra: tegame Pentole Agnelli, sottopentola in midollino Gelsomini Casa, calice e piattino in legno Casa del Legno. Indirizzi a pagina 114









PASTICCIO DI TAGLIOLINI
pag.43

FRITTATA ALL'USO
DI CAMALDOLI

pag. 43



CASSATA AL FORNO



Sottopiatto e tovagliolo Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 114

CASSATA AL FORNO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

400 g di farina 00 – 200 g di zucchero – 140 g di burro – 4 tuorli – 1/2 bustina di lievito per dolci – latte – 500 g di ricotta di pecora – 60 g di cioccolato fondente – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 50 g di zuccata – sale

1 Versate la farina nel mixer, aggiungete il lievito, 150 g di zucchero, una presa di sale, i tuorli e il burro tagliato a dadini. Lavorate gli ingredienti a velocità media, aggiungete 2-3 cucchiai di latte freddo e continuate a mixare finché si sarà formato l'impasto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
2 Nel frattempo setacciate la ricotta e lavoratela con lo zucchero rimasto e la cannella. Spezzettate il cioccolato, tagliate a dadini la zuccata e incorporate entrambi alla ricotta dolce. Dividete la frolla in due porzioni, una più grande dell'altra.
3 Stendete la prima in un disco e rivestite uno stampo da crostata con il fondo amovibile del diametro di 24-26 cm. Riempite la frolla con la crema di ricotta. Coprite con la seconda parte di frolla stesa e passate il matterello sui bordi per eliminare la pasta in eccesso, poi sigillate lungo il bordo. Bucherellate la superficie e trasferite in forno già caldo a 180° per 50 minuti circa. Servite la cassata quando si sarà raffreddata.

PASTICCIO DI TAGLIOLINI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
640 CAL/PORZIONE

250 g di tagliolini fini secchi – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 200 g di caciotta – 1 tuorlo – sale
<u>per la frolla</u> 400 g di farina – 1 uovo e 2 tuorli – 100 g di burro + quello per lo stampo – farina per lo stampo – sale
<u>per il ragù bianco</u> 250 g di polpa di sovracosce di pollo – 250 g di polpa di manzo – 1 grossa cipolla – olio extravergine di oliva – sale – pepe
<u>per le polpette</u> 250 g di manzo macinato – 1 uovo – olio per friggere – sale – pepe

1 Preparate la frolla: mixate la farina con una presa di sale, il burro freddo a dadini, i tuorli e l'uovo intero. Aggiungete 2 o 3 cucchiai di acqua ghiacciata, il necessario per formare l'impasto. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo raffreddare in frigorifero almeno per 1 ora.
2 Per il ragù tagliate a pezzettini la carne di pollo e di manzo. Sbucciate e tritate la cipolla, fatela soffriggere in casseruola con 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva per 10 minuti e, quando diventerà trasparente, unite la carne e fatela rosolare. Salate, pepate e continuate la cottura, aggiungendo acqua calda poco alla volta, per 40 minuti circa.
3 Nel frattempo lavorate la carne macinata con sale, pepe e l'uovo sbattuto; con le mani inumidite formate tante polpettine grandi come nocciole e friggetele in olio bollente. Scolatele su carta da cucina.
4 Cuocete i tagliolini in acqua bollente salata per 3 minuti, scolateli, conditeli con il sugo di carne e metà del parmigiano. Stendete la pasta frolla in 2 sfoglie, una più grande dell'altra. Con la prima foderate uno stampo a cerniera imburrato e infarinato del diametro di 16 cm. Riempitelo a strati con i tagliolini, le polpettine, la caciotta a fettine e il parmigiano rimasto. Esauriti gli ingredienti, coprite il pasticcio con la seconda sfoglia, sigillate i bordi e tagliate una croce al centro della pasta frolla con le forbici.
5 Spennellate la superficie con l'ultimo tuorlo. Cuocete in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti. Fate riposare il pasticcio per 10 minuti prima di sformarlo e servitelo a fette.

FRITTATA ALL'USO DI CAMALDOLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 ORE
200 CAL/PORZIONE

1 carota – 1 piccola cipolla – 1 costa di sedano – 400 g di pelati (o di perini freschi) – 6 uova – 1 cucchiaino di fecola di patate – 2 cucchiai colmi di pangrattato – prezzemolo – basilico – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Mondate la carota e la cipolla, tagliatele a dadini non troppo piccoli, eliminate i fili dalla costa di sedano e tagliatelo a dadini come le altre verdure. Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola bassa, unite le verdure e fatele soffriggere per 10 minuti a fuoco dolce. Unite i pelati spezzettati, salate e cuocete la salsa per 20 minuti, aggiungendo se necessario poca acqua calda.
2 Nel frattempo sbattete le uova con sale e pepe e incorporate la fecola di patate e il pangrattato. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente del diametro di 15 cm circa, versate il composto con le uova e cuocete la frittata su entrambi i lati. Poi trasferitela su un tagliere e riducetela a dadi. Aggiungete la dadolata al sugo di pomodoro, lasciate insaporire per 5 minuti, completate con il prezzemolo tritato, foglie di basilico fresco e servite.

INTERVISTA



"Il primo ingrediente è l'amore"

PAROLA DI SUOR SILVIA DA CASCIA, AGOSTINIANA E PASTICCIERA-CUOCA DEL CONVENTO DI CLAUSURA DI SANTA RITA DA CASCIA. CON LE CONSORELLE PRODUCE LE "PASTARELLE DELLE MONACHE", POI VENDUTE PER SOSTENERE IL LORO PROGETTO "ALVEARE DI SANTA RITA", CHE DA OTTANT'ANNI ACCOGLIE A CASCIA E CONSENTE DI MANDARE A SCUOLA LE BAMBINE IN DIFFICOLTÀ.
SUOR SILVIA, CI DÀ LA RICETTA? È UNA RICETTA DI PIÙ DI CENTO ANNI FA, ARRIVA DALLA SICILIA E LA MISE A PUNTO MADRE PIA. GLI INGREDIENTI SONO ZUCCHERO, FARINA, UOVA, AROMI E UN INGREDIENTE SEGRETO: L'AMORE.
"FATTO CON AMORE" È ANCHE IL TITOLO DEL VOSTRO RICETTARIO
SÌ. LO ABBIAMO SCRITTO E LO DIAMO IN OMAGGIO A CHI FA DONAZIONI, OPPURE SI PUÒ ACQUISTARE PER FINANZIARE I NOSTRI PROGETTI BENEFICI E COSTA 18 EURO. NEL LIBRO SONO RACCOLTE TUTTE LE RICETTE DEI PIATTI CHE FACCIAMO IN CONVENTO.
E QUALI SONO?
QUELLI DELLE NOSTRE TERRE. IL MIO È LA PIGNATA, VISTO CHE VENGO DA MATERA, POI CI SONO LA ZUPPA GALLURESE, IL CONIGLIO RIPIENO, IL FRICO, LA SBRISOLONA, IL RISO PATATE E COZZE, I BIGOLI ALL'ANATRA...
C.C.

IL SAPORE *dei fiori*

BELLI MA ANCHE BUONI, DANNO ELEGANZA E SOPRATTUTTO GUSTO AI PIATTI COME UN VERO INGREDIENTE. I NOSTRI OSPITI CI HANNO SPIEGATO I MODI PER USARLI IN CUCINA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Paola Chiolini ed Enrico Derflingher

Non chiamiamoli decorazioni. I fiori nel piatto sono un vero e proprio ingrediente, che può cambiare il sapore di una ricetta, aggiungendo note acidule o piccanti, dolci, amare o speziate, oltre a tocchi di colore e di eleganza. Da provare freschi su insalate, macedonie e zuppe o con il formaggio, ma anche fritti in pastella, tritati in creme, risotti, paste, uova, dessert. Lo sa bene il nostro ospite Claudio Porchia, presidente dell'associazione I ristoranti della Tavolozza- Custodi del Territorio (ristorantidellatavolozza.it), impegnato a valorizzare la tradizione gastronomica ligure e, dal 2015, a diffondere la conoscenza della cucina con i fiori, attraverso cene, corsi e manifestazioni. "Preparare piatti con i fiori non è una moda né un capriccio da chef, è un ritorno all'antico: già i Romani ne facevano uso, i Cinesi da millenni, e nella nostra tradizione si utilizzavano nelle ricette semplici della cucina contadina, basata sui prodotti della natura", spiega Porchia, "ma quello dei fiori eduli è ancora un mondo da scoprire e da studiare, anche perché mancano ricerche specifiche sui sapori di tantissime varietà e non sono molti gli chef esperti", conclude. Il settore tuttavia, per quanto piccolo, è in espansione, e già da alcuni anni sono in corso iniziative di valorizzazione, in particolare nel Ponente Ligure. Come l'importante progetto Antea, capitanato dal Crea* di Sanremo, per facilitare il passaggio a un uso più ampio, anche alimentare, delle produzioni floricole della Riviera. Tra le aziende vivaistiche più attive nel settore, c'è RaveraBio di Albenga: oltre a collaborare da tempo con chef e ristoratori per i fiori freschi, oggi punta alla trasformazione. "Con il progetto Biofiori, che coinvolge tra gli altri il Crea di Sanremo e l'università di Genova, abbiamo studiato a lungo tecniche innovative per diversificare l'uso dei fiori edibili", spiega la titolare Silvia Parodi, nostra ospite. "Alcuni prodotti, come il ketchup di begonia, il pesto di nasturzio e la crema di nocciole e bocche di leone, sono già in vendita. Abbiamo presentato a Sanremo il succo di begonia mentre in questi giorni a Milano, alla fiera Fa' la cosa giusta, si potrà assaggiare il gelato alla begonia, realizzato in collaborazione con il Comune di Alassio".

** Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

SILVIA PARODI (AL CENTRO) TITOLARE DELL'AZIENDA RAVERABIO, PRODUCE PIANTE AROMATICHE E FIORI EDULI NELLA PIANA DI ALBENGA E FORNISCE CHEF, PASTICCIERI E PRIVATI ONLINE. COLLABORA CON **CLAUDIO PORCHIA** (DIETRO A SINISTRA), GIORNALISTA E SCRITTORE ESPERTO DI GASTRONOMIA, ALLA REALIZZAZIONE DEL **FESTIVAL NAZIONALE DELLA CUCINA CON I FIORI DI ALASSIO** (31 MARZO-3 APRILE PROSSIMI). L'INIZIATIVA, CHE È GEMELLATA CON IL CONCORSO UN FIORE NEL PIATTO DI BOARIO TERME, SI ARTICOLA IN CONVEGNI, LEZIONI DI CUCINA CON I FIORI, SHOWCOOKING DI CHEF SPECIALIZZATI, BRUNCH E CENE. TRA GLI SPECIAL GUEST LO CHEF **ENRICO DERFLINGHER**, PRESIDENTE DI EURO-TOQUES INTERNATIONAL (NELLA FOTO DIETRO AL CENTRO). GRANDE ESPERTA DI CUCINA CON I FIORI È ANCHE LA CHEF **PAOLA CHIOLINI** (A DESTRA) DEL RISTORANTE LA BALENA BIANCA DI VALLECROSIA (IM).





Solo controllati

È molto importante che i fiori siano commestibili, coltivati da aziende specializzate con metodo bio. Anche per il fai da te in balcone è meglio rivolgersi a un florvivaista.













1 Primula
DA SEMPRE USATA IN CUCINA, HA GUSTO MOLTO DELICATO E FLOREALE, COMPRESE LE FOGLIE. DA PROVARE CRUDA IN INSALATA, COTTA IN FRITTATE O ZUPPE, IN INFUSIONE IN BEVANDE.

2 Bocca di leone
È UN FIORE DECORATIVO, DALLA FORMA PERFETTA PER ESSERE FARCITA. IL SAPORE AMARO VA CONTROBILANCIATO CON CREME DELICATE (AL FORMAGGIO FRESCO, ALLE ERBE) O DOLCI.

3 Agerato
AZZURRO, ARRIVA DAL CENTRO E SUD AMERICA E HA UN GUSTO LEGGERMENTE SPEZIATO. SFIZIOSO IN INSALATA, CON LA BRESAOLA, CON YOGURT O GELATO, NEI COCKTAIL.

4 Begonia
È AMATA DAGLI CHEF PER LA CROCCANTEZZA E IL SAPORE ACIDULO DI LIMONE. PERFETTA PER INSALATE, CON IL FORMAGGIO E IL CIOCCOLATO, TRITATA SUL PESCE CRUDO E NELLE SALSE.

5 Nasturzio
SI PUÒ MANGIARE INTERO, COMPRESE LE FOGLIE, E HA GUSTO SPEZIATO E PICCANTE. OTTIMO CRUDO E COTTO, NELLE SALSE, PER UN PESTO SPECIALE, IN FRITTATE, RISOTTI E PASTA.

6 Calendula
GIALLO ACCESO, HA SAPORE UN PO' SPEZIATO, SIMILE ALLO ZAFFERANO. SI USA PER IL RISOTTO, LE FRITTATE, LE PANATURE, COLORA L'IMPASTO DELLA PASTA FRESCA.

7 Nemesia
HA FIORELLINI COLORATISSIMI DAL GUSTO ERBACEO DELICATO. SI POSSONO AGGIUNGERE ALLE INSALATE, ALLE ZUPPE DI VERDURE, AI COCKTAIL.

8 Geranio
IL SUO SAPORE TENUE DI LIMONE SI SPOSA CON I DOLCI, COME TORTE E CRÈME CARAMEL, MA ANCHE CON IL FORMAGGIO E IL PESCE. LE FOGLIE PROFUMANO INSALATE E SCIROPPI.



ENRICO DERFLINGHER
Premiato nel 2008 come migliore chef al mondo, è stato per molti anni cuoco della Casa Reale inglese, per passare poi alla Casa Bianca con Bush senior. Tornato in Italia, ha ottenuto la stella Michelin alla Terrazza dell'Eden a Roma lavorando poi al Palace Hotel di St. Moritz, in Giappone e a Taiwan. Ha cucinato per eventi internazionali (G7, G8 e G20) e per molte celebrità.

Il piatto che ci ha presentato è un rielaborazione del suo famoso "risotto della regina Vittoria", amato dalla regina Elisabetta d'Inghilterra, che ha arricchito con il tocco piccantino del nasturzio.

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI DI SANREMO E FIORI DI NASTURZIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI

350 g di riso Carnaroli marca Campo dell'Oste bio (o altra) – 12 gamberi rossi di Sanremo (o di Mazara del Vallo) sgusciati – 35 g di burro di malga + 10 g circa per il soffritto – 35 g di parmigiano reggiano Dop 24 mesi grattugiato – 1 bicchiere e 1/2 di Franciacorta – timo e maggiorana freschi – foglie e fiori di nasturzio – 1/2 cipolla – olio extravergine d'oliva – sale – pepe Kampot
per la bisque di gamberi i gusci dei gamberi utilizzati – 1 costa di sedano – 1 carota – 1/2 cipolla – 50 g di pomodorini di Pachino Igp – i gambi delle foglie di nasturzio tritati – olio extravergine d'oliva

Preparate la bisque. Rosolate in poco olio sedano, carota e pomodorini a pezzetti con la cipolla tritata. Unite i gusci, il trito di nasturzio, un litro di acqua, coprite e cuocete per 1 ora; filtrate.
Preparate il risotto. Unite il riso alla cipolla appassita con il burro e 10 g di olio, tostatelo, salate e pepate. Sfumate con un bicchiere di Franciacorta, unite i gamberi e mescolate.
Cuocete il riso per 15 minuti versando man mano la bisque calda. Tritate 2-3 rametti di erbe aromatiche con una decina di foglie di nasturzio.
Mantecate il risotto con burro, parmigiano, il trito di erbe, il Franciacorta rimasto e un filo d'olio. Impiattate con un fiore di nasturzio al centro.













PAOLA CHIOLINI

Cuoca appassionata e curiosa, dopo una lunga esperienza a Milano con il suo ristorante Il Ricciolo d'Oro e l'attività di chef al Romeo Gigli Cafè, si è trasferita in Liguria. Qui, nel 2015, ha aperto con il marito il ristorante e catering La Balena Bianca, dove propone una cucina creativa, che si intreccia con l'arte, con materie prime d'eccellenza e uso di fiori ed erbe.

STROSCIA ALLA CREMA DI NOCCIOLE E NASTURZIO CON BOCCHE DI LEONE

MEDIA
PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 50 MINUTI

per la stroscia 300 g di farina tipo 0 – 100 g di zucchero + 2 cucchiai – 1/2 bustina di lievito per dolci – 60 g di Marsala – 90 g di olio extravergine d'oliva Taggiasco – 1 limone non trattato
per la crema 200 g di nocciole sgusciate – 1 cucchiaio di zucchero canna – 1 cucchiaio di cacao amaro – 1 cucchiaio di olio di semi di girasole – un cucchiaino di estratto di vaniglia in pasta – 5 fiori e 2 foglie di nasturzio
per le bocche di leone 8 bocche di leone – 3 tuorli – 100 g di zucchero – 30 g di farina tipo 00 – 100 ml di latte – 10 fiori di begonia
per decorare 1 tavoletta di cioccolato fondente – 4 fiori di begonia – 200 ml di vino Rossese di Dolceacqua – 80 g di zucchero – i petali di una rosa

Preparate la stroscia impastando la farina con lo zucchero e il lievito e unendo poi il Marsala, l'olio poco alla volta e la scorza del limone grattugiata. Stendete l'impasto (che deve essere abbastanza asciutto) sulla placca foderata, spolverizzatelo con lo zucchero rimasto e cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti.
Preparate la crema di nocciole. Riunite nel mixer le nocciole con zucchero, cacao, fiori e foglie di nasturzio ed estratto di vaniglia. Aggiungete l'olio e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Preparate le bocche di leone. Nella planetaria lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina, frullate per 5 minuti poi versate il latte. Addensate la crema in un pentolino a fuoco dolce, unite 5 fiori di begonia e fate raffreddare. Pestate nel mortaio i fiori di begonia rimasti, uniteli alla crema e farcite le bocche di leone.
Sciogliete il cioccolato nel microonde. Stendetelo su carta da forno, distribuitevi sopra i fiori di begonia e lasciate solidificare in frigo per 10 minuti.
In un pentolino fate addensare il vino con lo zucchero e i petali di rosa a fuoco dolce per 25 minuti. Servite la stroscia tiepida a quadrotti spalmati con la crema di nocciole e decorati con le bocche di leone, il cioccolato spezzettato e la riduzione di vino.









PETALI DI CIPOLLA RIPIENI DI ZUCCHINE CON SCAGLIA DI PARMIGIANO ALLA BEGONIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI







2 cipolle di Tropea – 250 g di pane bianco grattugiato – 2 zucchine trombetta (o altra varietà) – 2 patate medie – 1 cipollotto di Tropea – 12 fiori di geranio – 50 g di parmigiano reggiano Dop – una grattata di noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per decorare 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 4 fiori di begonia

Pulite le cipolle, tagliatele in 4 e lessatele brevemente in acqua salata con 4 fiori di geranio. Scolate e fate raffreddare. Passate al mixer il pane grattugiato con i fiori di geranio rimasti.
Preparate il ripieno. Lessate le patate per 10 minuti. Soffriggete in poco olio il cipollotto con le zucchine a tocchetti, aggiungete le patate lesse sbucciate e a fette, salate, pepate e rosolate. Trasferite nel mixer, unite il parmigiano e la noce moscata e frullate fino a ottenere una crema.
Separate i veli delle cipolle, passateli nel pane grattugiato al geranio, farciteli con il ripieno spremendolo da una sac à poche e fateli gratinare in forno a 180° per 10 minuti circa.
Preparate le cialde di parmigiano. Versate 1/4 di parmigiano in una padella antiaderente calda; quando incomincia a sciogliersi aggiungete un fiore di begonia e fate sciogliere completamente. Lasciate raffreddare la cialda e preparatene altre tre. Disponete nei piatti i petali di cipolle gratinati a forma di fiore e decorate con le cialde di parmigiano.





100% NATURALI

I FIORI EDULI DI RAVERABIO (FIORIDAMANGIARE.COM), UTILIZZATI NEL SERVIZIO, SONO FRESCHI DI GIORNATA E CERTIFICATI BIO. È INFATTI MOLTO IMPORTANTE CHE SIANO PRODOTTI SENZA ALCUN USO DI CHIMICA. CONFEZIONATI IN VASCHETTE, SI MANGIANO SOLO I PETALI, CON L'ECCEZIONE DI BEGONIA E NASTURZIO.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

MENU SOLIDALE

Piatto sospeso

Per una spesa buona e antispreco è nato Planeat, il negozio virtuale dove acquistare gli ingredienti necessari, porzionati e pronti, per preparare il piatto scelto e la possibilità di donarne uno. Con il Piatto sospeso prosegue la grande raccolta per i bisognosi di Milano e Pavia iniziata a Natale (2mila porzioni di lasagne raccolte in una sola settimana senza alcuna pubblicità) per tutto il 2023 (planeat.eco).



VINO INCLUSIVO

TUTTI IN VIGNA

L'azienda Le Carline, biologica, prima certificata vegana in Italia e pioniera nella sperimentazione delle uve resistenti, aderisce al progetto Winezero per misurare l'impronta carbonica dal grappolo allo scaffale e a Socialagrinet, per accompagnare persone svantaggiate impiegate in vigna e lavorare insieme contenti (lecarline.com).







Buoni frutti

ANCHE LE API AMANO LE MELE

Una mela al giorno toglie l'inquinamento di torno, se coltivata con il sistema dell'agricoltura integrata che minimizza il ricorso a fitofarmaci per non avvelenare il terreno e favorire il ripopolamento spontaneo di flora e fauna. L'idea funziona, come dimostrano i risultati del sistema frutticolo trentino, che ha avviato da qualche anno la mappatura del territorio per misurare i progressi ottenuti da pratiche agricole rispettose. Il rapporto di sostenibilità presentato ora da Apot (associazione produttori ortofrutticoli del Trentino: 4.789 frutticoltori e oltre 8mila ettari di meleti) indica, infatti, una riduzione d'uso di fitofarmaci, insetticidi ed erbicidi attorno al 50% con relativo ripopolamento delle api (+20%) in soli due anni. Inoltre, per l'abbattimento dei consumi si sfruttano nuove tecnologie per annaffiature ponderate, impianti per l'autoproduzione di elettricità e celle ipogee per conservare le mele naturalmente nelle fresche viscere della montagna (apot.it).



FOTOVOLTAICO

IL LATTE DÀ ENERGIA

Si può essere grandi imprese e produrre sostenibilmente. Lo dimostra Lactalis, primo gruppo agroalimentare in Italia, promuovendo il benessere integrato degli animali e investendo 9 milioni di euro per nuovi impianti fotovoltaici in 9 stabilimenti (Parmalat e Galbani) italiani. Produrranno ancora più energia pulita puntando all'autosufficienza energetica al 100% (gruppolactalisitalia.com).



ZUCCHERO VIRTUOSO

Dolcezza a km 0

Italia Zuccheri, cooperativa di 7mila aziende dal Friuli all'Umbria, dal 1962 produce zucchero "nostrano" a filiera corta, in confezione riciclata e riciclabile da barbabietole made in Italy nel rispetto dell'ambiente: la corretta coltivazione dell'ortaggio ha basse emissioni di CO_2 e rilascia nutrienti e sali minerali che rigenerano il suolo (italiazuccheri.it).

torte d'erbi



NATE IN LUNIGIANA, MA CON FAMOSE SORELLE NELLE REGIONI VICINE, SONO FARCITE DI ERBE SELVATICHE E DELL'ORTO, SECONDO TRADIZIONE O CON TANTA FANTASIA

testo di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

Per loro stessa natura non conoscono numero né ricetta, cioè sono una e centomila, fatte apposta per essere farcite di ingredienti mutevoli che cambiano secondo la stagione, il clima, l'altitudine. L'origine delle torte d'erbi propriamente dette, dalle quali abbiamo preso in prestito il nome e un po' di filosofia, si trova in quel verdissimo lembo di Toscana che sfiora lo Spezzino: la Lunigiana. L'antica ricetta prendeva le mosse dall'abbondante disponibilità, in questa terra, di erbe commestibili che crescono sui pendii appenninici in ogni periodo dell'anno. Il loro elenco, a saperle riconoscere, è ancora lungo: acetosa, borragine, crescione, finocchio e asparago selvatici, orecchietta, ortica, pimpinella, silene, dente di leone, orecchia d'asino e tante altre quasi intraducibili per via della babele dialettale. Cotte, strizzate, salate, mescolate a qualche verdura dell'orto, formaggio, uova, ma talvolta solo a patate, e poi racchiuse tra due dischi di pasta semplice, fatta d'acqua e farina e infine, potendo, ben irrorate d'olio, costituivano il pranzo di chi lavorava lontano da casa. Un'idea gustosa per nutrire quasi a costo zero questa gente di mezza montagna. Eppure oltre il confine con la Liguria e, verso est, in Emilia, non andava molto diversamente. Se di qua, verso Genova, cominciava la giurisdizione della pasqualina, che era una sì, ma con tante sorelle quanti sono i paesi tra Lerici e Ventimiglia, giusto di là, iniziava quella dell'erbazzone. Sempre si trattava di torte alle erbe selvatiche ma con alcune differenze che val la pena citare. La pasqualina infatti, come dice il nome, è nata primaverile e per fare festa: a testimoniarlo è la pasta stesa sottilissima e sovrapposta a strati, le erbe rosolate nell'olio, tante uova sgusciate nel ripieno, così che, dopo la cottura, a ogni fetta, si rivelino come dischi del colore del sole. Anche l'erbazzone reggiano non fa risparmio di sapori, prescrivendo, con le erbe, lardo o pancetta nonché parmigiano. Siamo d'altronde nel regno di questi ingredienti e la discesa in pianura permetteva qualcosa di più in cucina. Ancora, tenendo in mano un "filo d'erbi", eccoci approdare nell'Astigiano per scoprire o ricordarci un'altra variazione. A Nizza Monferrato chiamano infatti "torta verde" una specialità con le solite erbe ma che, invece della pasta, impiega uno strato di riso compatto. Il risultato è tanto goloso che per Pasqua viene talvolta servita come una sorta di dessert salato. E nulla impedisce di verificare anche noi quanto sia deliziosa, con le stesse erbe selvatiche delle nonne, se le trovate, o con verdure in foglia e altri ortaggi facilmente reperibili in ogni mercato come vi suggeriamo nelle nostre ricette.



GALETTE DI COSTINE, CARCIOFI E STRACCHINO

pag.60

Piatti e bicchiere in vetro borosilciato Serax; canovaccio bianco con riga verde Zara Home. A sinistra, tessuto in lino Hue table stories; piattino Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

TORTA D'ERBI CON UVETTA E PINOLI

pag.60





TORTA DI PORRI ALLA MAGGIORANA

pag.60

Tessuto in lino grezzo Hue Table Stories. A destra; tessuto verde Hue Table Stories; ciotolina e piatto ovale Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114



TORTA DI RISO, ZUCCHINE E BIETOLE

pag.61

TORTA DI BORRAGINE E RICOTTA

pag.61



GIRANDOLA DI FILLO
CON SPINACI

pag.61

Piatto L'Arte nel Pozzo; ciotoline Francesca Reitano Ceramica; tessuti mélange C&C Milano e verde Hue Table Stories; paletta Pinti Inox. A sinistra: tessuto Hue Table Stories e ciotolina Morena Massera. Indirizzi a pagina 114

GALETTE DI COSTINE, CARCIOFI E STRACCHINO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

300 g di costine (bietoline) colorate – 2 carciofi – 2 spicchi d'aglio – 300 g di stracchino – 1 cucchiaio di capperi dissalati – 1 limone non trattato – 1 cucchiaio di mandorle a filetti – foglie di menta – un ciuffo di prezzemolo – 1 tuorlo – 2-3 cucchiai di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la pasta 215 g di farina 00 – 145 g di burro – sale

1 Lavorate velocemente la farina con mezzo cucchiaino di sale, il burro freddo a cubetti e 4 o 5 cucchiai d'acqua ghiacciata; l'impasto dovrà stare insieme ma senza essere liscio. Trasferitelo in frigo avvolto nella pellicola.
2 Grattugiate la scorza del limone. Mondate i carciofi, tagliateli a spicchietti e immergeteli in acqua e limone. Tritate uno spicchio d'aglio con la menta e il prezzemolo; scaldate 4 cucchiai d'olio con il trito, unite i carciofi asciugati, sale, pepe e rosolate 2 minuti a fuoco vivace mescolando spesso; bagnate con un mestolino d'acqua e proseguite per altri 5-6 minuti; unite i capperi, la scorza e spegnete.
3 Mondate le costine, tagliatele a pezzetti, scottatele 1 minuto in acqua salata, strizzatele e rosolatele in padella con 2 cucchiai d'olio e l'aglio rimasto per 2 minuti. Salate, pepate, eliminate l'aglio e spegnete.
4 Stendete la pasta su un foglio di carta da forno ottenendo un disco di circa 40 cm di diametro e trasferite foglio e pasta sulla teglia. Spalmate lo stracchino sul disco lasciando libero un bordo di 4 dita. Coprite con gli ortaggi.
5 Ripiegate la pasta verso l'interno e spennellate i bordi con il tuorlo diluito nel latte. Infornateper 35 minuti a 180° o finché il bordo sarà dorato, servitela calda o tiepida.
Carciofi e stracchino compongono uno dei vari ripieni delle torte d'erbi liguri, qui abbinato a una sfoglia "aperta" di ispirazione francese.

TORTA D'ERBI CON UVETTA E PINOLI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda da 230 g ciascuno – 800 g di erbe miste (bietole, scarola, tarassaco, borragine, bietole, spinaci) – 2 spicchi d'aglio – 100 g di besciamella densa già pronta – 2 uova – 1 tuorlo – 50 g di pinoli – 50 g di uvetta già ammollata – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2-3 cucchiai di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le erbe e lessatele per 2-3 minuti. Scolatele, strizzatele bene poi tritatele e passatele in un padella antiaderente con 4 cucchiai d'olio e gli spicchi d'aglio schiacciati per 2-3 minuti mescolandole bene.
2 Tostate i pinoli in un padellino antiaderente senza aggiungere alcun condimento finché saranno leggermente dorati e fragranti. Mescolate in una ciotola le erbe preparate con l'uvetta, i pinoli tostati, le 2 uova, il parmigiano, la besciamella, il prezzemolo tritato, sale e pepe.
3 Foderate una teglia da circa 24 cm di diametro con un disco di pasta sfoglia lasciandogli sotto la carta in dotazione, poi ricopritelo con la farcia di erbe preparata. Srotolate il secondo disco di sfoglia, ritagliatelo della misura della teglia e con tanti coppapasta di diverse misure praticatevi alcuni fori.
4 Adagiate il disco forato sul ripieno e richiudete i bordi sigillandoli bene. Diluite il tuorlo con il latte e spennellate la superficie della torta con il mix. Infornatela a 200° per 30 minuti o finché sarà la sfoglia risulterà gonfia e dorata. Servitela tiepida o fredda, accompagnandola se vi piace con un'insalatina di pomodori.
In equilibrio tra dolce e salato, questa ricetta è tipica di Pontremoli, ma in genere non prevede la besciamella nel ripieno; noi l'abbiamo aggiunta per dare più morbidezza.

TORTA DI PORRI ALLA MAGGIORANA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

1 kg circa di porri – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 20 g di pecorino grattugiato – 3 uova – 4-5 rametti di maggiorana – olio extravergine d'oliva – noce moscata – sale – pepe
per la pasta 120 g di farina di avena – 120 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro – 60 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaio di maggiorana tritata (o secca) – sale

1 Mescolate le due farine con un cucchiaino di sale e la maggiorana; create un incavo e versatevi 3 cucchiai d'olio, il vino e circa 100 ml d'acqua, poca alla volta. Lavorate fino a ottenere una pasta omogenea che non si attacchi. Lasciatela riposare per 30 minuti avvolta nella pellicola.
2 Mondate i porri, lavateli bene e tagliateli a rondelle fino a metà della parte verde. Scaldate 4-5 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente, unite i porri, salateli, pepateli e fateli rosolare molto dolcemente per una decina di minuti mescolando spesso per evitare che brucino.
3 Versate i porri in una ciotola; quando si saranno intiepiditi unite i due formaggi, le uova, una grattata di noce moscata e la maggiorana tritata; mescolate bene e regolate di sale e pepe.
4 Ungete una teglia di 24-26 cm. Prelevate circa 2/3 della pasta e, sul piano leggermente infarinato, stendetela in un disco di 2-3 mm di spessore; rivestite con la pasta il fondo e i bordi della teglia facendola sbordare di circa un dito. Riempite la teglia con la farcia di porri. Stendete la pasta rimasta e ricavate con la rotella tante strisce di circa 3 cm di larghezza; disponetele sulla farcia a mo' di grata.
5 Infornate la torta a 180° per circa 35 minuti o finché la pasta risulterà leggermente dorata. Servitela tiepida o già fredda.
Porri e maggiorana figurano spesso nelle antiche torte spezzine; l'avena aggiunge un tocco di rusticità.

TORTA DI RISO, ZUCCHINE E BIETOLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

900 g di zucchine (chiare, scure, a trombetta o un misto dei tre tipi) – 1 grossa cipolla dorata – 90 g di riso Roma o Baldo – 2 uova – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 300 g di bietole – qualche foglia di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la pasta 200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la farina con l'olio, circa 100 ml d'acqua e 1 cucchiaino di sale fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico che non attacchi. Lasciatela riposare nella pellicola per almeno 30 minuti.
2 Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente, unite la cipolla, salatela e lasciatela appassire per 2-3 minuti; unite le zucchine, salate, mescolate e cuocete per 5-6 minuti con coperchio. Aprite e proseguite la cottura per altri 2 minuti. Togliete dal fuoco e unite il basilico spezzettato.
3 Lessate il riso al dente in acqua salata, scolatelo e fatelo intiepidire. Lavate le bietole in abbondante acqua salata, strizzatele, sminuzzatele e unitele alle zucchine; mescolatele con le uova, il formaggio, il riso e pepate.
4 Ungete d'olio una teglia rettangolare di circa 25x40 cm. Prendete poco più della metà della pasta e, sul piano di lavoro leggermente infarinato, tiratela con il mattarello realizzando una sfoglia molto sottile. Rivestite la teglia lasciandola sbordare di un dito. Coprite la pasta con il ripieno di zucchine, tirate la metà rimasta e stendetela sul ripieno facendola fuoriuscire di un dito dalla teglia. Ripiegate la pasta che sborda verso l'interno attorcigliandola lungo il perimetro della teglia in modo da formare un cordoncino.
5 Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, spennellatela d'olio e infornatela per circa 20 minuti o finché risulterà bella dorata. Servitela tagliata a quadrotti tiepida o a temperatura ambiente.
Nel basso Piemonte il riso sostituisce la sfoglia come nella torta verde di Nizza Monferrato. Questa variante ligure invece prevede sia riso che sfoglia.

TORTA DI BORRAGINE E RICOTTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

500 g di borragine – 250 g di ricotta vaccina – 80 g di burro + quello per ungere la teglia – 80 g di pecorino grattugiato – sale – pepe
per la pasta 250 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 1 uovo – sale

1 Versate la farina in una ciotola, aggiungete un cucchiaino di sale, mescolate e formate un incavo al centro. Unite l'olio, l'uovo leggermente sbattuto e cominciate a impastare unendo 80 ml d'acqua a filo, poca alla volta, fino a ottenere un composto elastico e liscio che non attacchi. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per circa 60 minuti.
2 Mondate la borragine, lavatela bene e scottatela per 3-4 minuti in abbondante acqua salata; scolatela e strizzatela. Fate fondere il burro in una padella antiaderente, unite la borragine e fatela rosolare dolcemente per 2-3 minuti rigirandola bene nel condimento. Toglietela dal fuoco e mescolatela con la ricotta, il pecorino, sale e pepe.
3 Riprendete la pasta e dividetela in due parti di cui una un po' più grande dell'altra. Sul piano di lavoro leggermente infarinato stendete con il mattarello la parte più grande fino allo spessore di 2-3 mm. Foderatevi una teglia imburrata di 22-24 cm di diametro, facendo sbordare la pasta sui lati di 2-3 cm. Farcite la torta con il ripieno e livellatelo con il dorso di un cucchiaio.
4 Stendete un altro disco di pasta e sovrapponetelo al ripieno. Ripiegate verso l'interno i bordi inferiori e sigillateli bene. Infornate la torta a 160° per circa 30 minuti o finché la pasta risulterà dorata. Sfornatela e servitela tiepida o a temperatura ambiente accompagnata, se vi piace, da un'insalata mista.
Tipicamente selvatica, oggi la borragine viene coltivata e si trova anche al mercato. Ve la proponiamo per una classica torta dell'Appenino ligure.

GIRANDOLA DI FILLO CON SPINACI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

15 fogli di pasta fillo pronti – 300 g di spinacini – 4-5 cipollotti – 250 g di feta – un grosso ciuffo di prezzemolo – un ciuffo di aneto – qualche rametto di menta – semi di sesamo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tritate grossolanamente gli spinacini e metteteli in una ciotola; salateli, mescolateli e lasciateli macerare per 10 minuti. Mondate i cipollotti e tagliateli a fettine sottilissime. Tritate prezzemolo, menta e aneto. Strizzate gli spinacini e mescolateli con la feta sbriciolata, i cipollotti a fettine e il trito di aromi. Foderate di carta forno un piatto da pizza o una teglia tonda di circa 33 cm.
2 Disponete sul piano un foglio di fillo, spennellatelo d'olio, copritelo con un secondo foglio, spennellatelo e spalmatevi 1/5 della farcia. Coprite con un terzo foglio, fatelo aderire bene alla farcia, spennellatelo d'olio e accartocciatelo leggermente.
3 Sistemate la striscia di pasta farcita a spirale al centro della teglia. Preparate allo stesso modo altre 4 strisce di pasta farcite e posizionatele nella teglia proseguendo la prima spirale in modo da ottenere una spirale sempre più ampia.
4 Spolverizzate la girandola con i semi di sesamo e infornate a 180° per circa 35 minuti o finché sarà dorata. Sfornate e servite.
È una versione della spanakopita, "torta d'erbi" ellenica, talvolta preparata anche in triangoli monoporzione.







Gli stampi **Nordic Ware** d'alta qualità sono in alluminio pressofuso con finitura color oro e rivestimento interno antiaderente per rimuovere con facilità la torta. Quelli tondi con buco al centro sono i classici Bundt per ciambelle (€ 62,90), mentre dona intrecci golosi quello di forma allungata (€49,90). Ciotolina di Zafferano. Indirizzi a pagina 114

Stampi per dolci

OLTRE AL PALATO, ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE. A CONIUGARE GUSTO ED ESTETICA CI PENSANO GLI STAMPI DEL NUOVO MILLENNIO, CAPACI DI DARE FORME ORIGINALI E FANTASIOSE

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Voler dare un tocco speciale ai dolci è un'ambizione antica: nel Palazzo di Mari, nell'attuale Siria, sono stati ritrovati stampi in argilla per pani e torte datati 1780 a.C.; i disegni più complessi riservati a re, divinità e sacerdoti. Se nel Medioevo la cucina non conosce dessert (i piatti dolci e salati vengono serviti insieme), nel Quattrocento per fare biscotti come gli Speculoos vengono utilizzati modelli simili alle matrici lignee per illustrare i libri incise dagli xilografi. In Germania, Prussia, Boemia, Italia e Francia i fornai stessi intagliano gli stampi per i propri pani e dolciumi in legno, meglio se a grana fine e da frutto, come ciliegio e pero; in Germania, la Gilda dei Maestri Fornai esige che gli aspiranti membri sappiano scolpire uno stampo. La ricerca per abbinare bontà e bellezza pian piano trasforma le forme più semplici. Nelle cucine signorili rinascimentali, lucide teglie e tortiere in rame dal colore brillante fanno bella mostra di sé. Nell'Italia del Cinquecento troviamo stampi in terracotta o ceramica che iniziano a essere espressioni di artigianalità e arte; Bernardo Buontalenti realizza, con calchi ricavati dai disegni dello scultore Giambologna, meravigliose statue di zucchero per le nozze di Enrico IV di Francia. Sempre in quegli anni, in Alsazia, Austria, Germania e Polonia appare lo stampo per fare lo scenografico Kugelhopf, dolce che assomiglia a un alto turbante con un buco al centro (da cui nel XX secolo deri-

A forma di stella, di vortice, di cuore, a ciambella o già diviso a fette... di stampi per dolci ormai se ne trovano di tutte le fogge e i materiali. Tra i più resilienti quelli in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente. I più duttili? Gli stampi in silicone platinico che passano dal freezer al forno e si lavano in lavastoviglie

TORTA DI PASQUA CON MARZAPANE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

100 g di pasta di mandorle – 1 arancia non trattata – 1 limone non trattato – 250 g di frutta candita mista a dadini – 250 g di burro – 200 g di zucchero – 4 uova – 180 g di farina 00 – 1 cucchiaino di lievito per dolci – 100 g di mandorle in polvere – 1,5 dl di panna fresca – sale

1 Stendete la pasta di mandorle con un matterello, premetevi sopra lo stampo a forma di uovo di 21 cm di altezza, eliminate la pasta di mandorle eccedente e tenete da parte la forma d'uovo.
2 Grattugiate le scorze dell'arancia e del limone e mescolatele con la frutta candita. Montate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale finché avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso, unite un uovo alternandolo con un cucchiaio di farina e mescolate finché si sarà amalgamato.
3 Unite allo stesso modo le altre uova, aggiungete la farina rimasta setacciata con il lievito, le mandorle in polvere e 2 cucchiai di succo di arancia, poi mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Posizionate lo stampo su una teglia rivestita con carta da forno, riempitelo con metà impasto, posizionatevi sopra l'uovo di pasta di mandorle e copritelo con l'impasto rimasto. Cuocete in forno già caldo a 160° per 1 ora e 20 minuti.
4 Trasferite la torta su una gratella, sfilate lo stampo e lasciatela raffreddare. Montate la panna, trasferitela in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia di 1,5 cm e create delle righe sulla superficie della torta. Decorate con biscottini di frolla e zuccherini.

verà il famoso stampo Bundt). Nel XVII secolo, nelle cucine europee si vedono teglie, tortiere con fondo e stampi grandi e piccoli in ottone o rame (in ferro nelle colonie americane), le cui forme sinuose sono disegnate dai ramai con martello e ceselli. Dal XVIII secolo in poi, gli stampi in rame vengono però rivestiti di stagno perché si scopre la tossicità del lucente metallo. L'Inghilterra georgiana (1714-1830) vede sbocciare nuove forme e modelli: budini e delizie dolci e salate vengono cotti in stampi delicati e particolari, disegnati e ideati dai produttori di ceramica fine dello Staffordshire, come il celebre marchio Wedgewood. In Francia, il famoso fabbricante di stampi Trottier ne crea diversi per i grandi cuochi del tempo, come quello da savarin, modelli intramontabili in rame stagnato o latta.

Nella successiva era Vittoriana, gli stampi diventano sempre più sofisticati, le torte plasmate in forme scanalate o fantasiose raggiungono il loro apice in questo periodo. I progressi nella metallurgia tra il XIX e il XX secolo consentono la produzione economica di stampi e teglie in metalli più leggeri come acciaio, acciaio inossidabile e alluminio. Successivamente, nella prima metà del XX secolo arrivano i pirottini di carta oliati. Mentre oggi troviamo stampi in alluminio pressofuso con speciali rivestimenti antiaderenti: permettono una cottura uniforme, agevolano l'estrazione del dolce e la pulizia è più facile; seguiti dagli stampi in silicone alimentare dalle forme più estrose, leggeri, poco ingombranti, adatti a forni, microonde, frigoriferi, congelatori e lavabili in lavastoviglie. Ormai il limite è la fantasia.



Per preparare la torta pasquale è stato utilizzato lo stampo a forma d'uovo in metallo antiaderente di Tescoma (vedi nella pagina seguente). Indirizzi a pagina 114

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Che Pasqua sarebbe senza l'immancabile uovo di cioccolato? Al latte o fondente, per ottenere il risultato migliore utilizzate questo stampo in acciaio antiaderente con rivestimento privo di Pfoa. E non dimenticate di inserire la sorpresa prima di sigillarlo (cm 26x8,3; € 7,5). **Paderno**



Capace di trasformare i dolci in capolavori, lo stampo Flora della linea Contoura è in alluminio pressofuso d'alta qualità con rivestimento antiaderente: ottima la conduzione del calore per una cottura uniforme della torta (diam. cm 22x9,5h; € 54,95). **Birkmann**



Otto porzioni da personalizzare a seconda dei gusti: per chi ama il cioccolato, la frutta secca o i frutti di bosco... tutto avviene nello stesso stampo in silicone platinico che passa da -60° a +220° e va in forno, microonde, lavastoviglie e freezer (diam. cm 26, da € 22,90). **Lékué**



Ideale per ciambelle e budini il pratico stampo in silicone rinforzato consente la cottura dei dolci in maniera uniforme, dopo di che si possono rimuovere senza alcuna fatica. Va in forno, ma non nel microonde, e in lavastoviglie (cm 25,5x25x10h, € 22). **Brandani**



Il classico stampo americano senza foro centrale, ma con il motivo di una margherita primaverile, è in alluminio ideale per cotture in forno. Ricordate di imburrare bene tutta la superficie interna prima di versarvi l'impasto (diam. cm 20x10h, € 10 circa). **Pentole Agnelli**

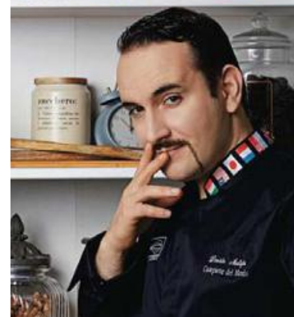


Per dare forma alla classica colomba pasquale basta lo stampo in carta. Il soffice dolce lievitato fatto in casa ha tutto un altro gusto: fragrante e genuino, con lievito madre o di birra, al cioccolato o farcito (3 stampi da 500 g, € 5,50; 2 stampi da 1 kg € 5,90). **Guardini**



Vortice (in foto), Stella, Diadema, Margherita e Intrecci della linea Dolcidea sono in alluminio pressofuso con forme geometriche e bordi scanalati perfetti per preparare torte spettacolari dolci e salate, proprio come quelle di pasticceria (€ 37). **Mopita**

INTERVISTA



Torte da guinness

DAVIDE MALIZIA, MAESTRO PASTICCIERE APEI, UNA SEQUELA INARRESTABILE DI PREMI E MEDAGLIE D'ORO, HA FONDATO AROMACADEMY, ACCADEMIA DI PASTICCERIA A ROMA PER DIVULGARE L'ARTE DELLA DECORAZIONE. A LUI CHIEDIAMO I TRUCCHI PER USARE AL MEGLIO I NOSTRI STAMPI.

COME ASSICURARSI UNA RIUSCITA PERFETTA? SE LO STAMPO NON È TEFLONATO, IMBURRATELO BENE: SE LA FORMA È LINEARE, USATE BURRO IN POMATA E SPOLVERIZZATE DI FARINA; SE È MOLTO ARTICOLATA, MEGLIO USARE BURRO FUSO, COSÌ ENTRA IN OGNI PIEGA E NON SI PERDE IL DISEGNO. IN ENTRAMBI I CASI, TRASFERITELO NEL CONGELATORE PER 5 MINUTI PRIMA DI VERSARVI L'IMPASTO. ALL'USCITA DAL FORNO, ASPETTATE 2 MINUTI E POI SFORMATE, METTENDO SOPRA UN PIATTO E POI CAPOVOLGENDOLO: DA CALDO SARÀ PIÙ FACILE.

C'È UNA RELAZIONE TRA LA COMPLESSITÀ DELLO STAMPO E IL DOLCE DA REALIZZARE? SÌ, SE LO STAMPO È MOLTO ARTICOLATO, È MEGLIO UTILIZZARE IMPASTI PIÙ FLUIDI; SE INVECE È LINEARE, VA BENISSIMO L'IMPASTO CLASSICO DA CAKE.

COME PULIRLI? BASTANO ACQUA E DETERSIVO; ASCIUGATELI CON UN PANNO, POI PASSATELI IN FORNO PER COMPLETARE L'ASCIUGATURA ALTRIMENTI SI RISCHIA DI RITROVARLI CON UN CATTIVO ODORE.

uovo e ciambella





Per preparare una soffice e deliziosa ciambella a forma di cuore usate lo stampo in ceramica adatto a tutti i tipi di forno, completo di mini ricettario (€ 69,90). Per il dolce iconico di Pasqua (vedi nostra ricetta a pagina 63) utilizzate lo stampo in metallo con rivestimento antiaderente (cm 21x16x5h; € 11,90). Entrambi della Linea Delicia di **Tescoma**

agnello PIATTO UNICO

GUSTOSO INGREDIENTE DELLA TRADIZIONE PASQUALE, È PROTAGONISTA DI RICETTE SFIZIOSE CON IL PANE, IL RISOTTO, LA PIZZA E LA PITA ARABA PER DARE UN TWIST AL PRANZO CLASSICO CON INTERPRETAZIONI CONTEMPORANEE E SFIZIOSE

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello, styling di Francesca Salvemini





STUFATO CON PEPERONI ROSSI NEL PANE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
750 CAL/PORZIONE

1 grosso pane tondo rustico (tipo pugliese) – 1 kg di spalla di agnello tagliata a pezzi di 4/ 5 cm con l'osso – 2 spicchi d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 2 foglie di alloro – 1 grossa cipolla – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – 1 pomodoro ramato – 3 peperoni rossi – 2,5 dl di vino bianco – 2 dl di vino rosso – 3 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate l'agnello, asciugatelo, traferitelo in una teglia con 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, 1 rametto di rosmarino e 1 foglia di alloro. Coprite col vino bianco e lasciate marinare per almeno 3 ore mescolando di tanto in tanto.
2 Abbrustolite i peperoni, spellateli sotto l'acqua corrente, privateli dei semi, del picciolo e dei filamenti interni. Tagliateli a striscioline. Tritate la cipolla. Scottate in acqua bollente il pomodoro, sbucciatelo, privatelo dei semi e tagliatelo a cubetti.
3 Scaldate un filo d'olio in una pentola dal fondo spesso e rosolate la carne, poca alla volta, salandola a mano a mano. Tenetela da parte e versate nella pentola la cipolla. Rosolatela per 6-7 minuti deglassando il fondo con 2 cucchiai di brodo. Unite l'aglio rimasto pelato e schiacciato. Rosolate per un altro minuto.
4 Rimettete la carne nella pentola con l'alloro e il rosmarino rimasti, la polpa del pomodoro, il concentrato diluito con poca acqua, sale e pepe. Sfumate col vino rosso, unite il brodo rimasto caldo, coprite e lasciate sobbollire dolcemente per circa 30 minuti. Unite i peperoni a listarelle e cuocete per altri 30 minuti.
5 Private il pane della cupola, scavatelo, scaldatelo nel forno preriscaldato a 160° per 10 minuti e trasferite lo stufato al centro del pane caldo. Servite subito.

RISOTTO AI CARCIOFI CON COSTOLETTE IN GREMOLATA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

12 costolette di agnello – 350 g di riso Carnaroli – 2 carciofi – 1 scalogno – 200 ml di vino bianco secco – 2 limoni + 1 arancia non trattati – 1 litro di brodo vegetale – 1 bustina di zafferano – parmigiano reggiano Dop – 40 g di burro congelato – 1 ciuffo di prezzemolo – menta – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate la scorza di un limone e di 1/2 arancia con 1 spicchio d'aglio sbucciato, le foglie del prezzemolo e 12 foglie di menta. Trasferite il mix in frigo coperto con pellicola.
2 Spremete i due agrumi, unite al succo l'aglio rimasto a fettine, 50 ml di vino bianco, 2 cucchiai di olio, sale, pepe e qualche foglia di menta a listerelle. Sistemate le costolette lavate e asciugate in una pirofila, copritele con la marinata e lasciatele riposare rigirandole di tanto in tanto.
3 Mondate i carciofi, tagliateli a spicchietti e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone rimasto. Fate appassire lo scalogno tritato in 4 cucchiai di olio, unite i carciofi sgocciolati e asciugati. Saltateli a fuoco vivace per 2 minuti, salate, pepate e stufate coperto per 5-6 minuti.
4 Tostate il riso a secco, salate, sfumate con il vino rimasto. Proseguite la cottura unendo poco brodo caldo alla volta e mescolando di tanto in tanto. Intanto, scolate le costolette, asciugatele e cuocetele con 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente 4-5 minuti per parte. Trasferitele coperte con alluminio nel forno preriscaldato a 160°.
5 Quando il riso è al dente, unite i carciofi, aggiungete un mestolino di brodo caldo in cui avrete già sciolto lo zafferano e mescolate. Fuori dal fuoco unite il burro congelato e 4 cucchiai di parmigiano; fate riposare coperto per 1 minuto e mescolate. Servite ogni porzione di riso con 2 o 3 costolette d'agnello cosparse con abbondante gremolata.



KOFTA CON PITA, CETRIOLI E DUKKAH
pag.72

Sopra: piatti e posate di Cup&Co., tovagliolo Zara Home. Nella pagina accanto: telo di Silva Tessuti. Nelle pagine precedenti: fiori e uova di Aldonari (apertura); tagliere nero di Cup&Co., sottopiatto e cucchiaini di Merci (stufato). Indirizzi a pagina 114



PIZZA CON FETA
E SPINACINI

pag.72







Sopra: piatti e alzatina Merci, tortiera azzurra Jamie Oliver, vasetto Casa. Nella pagina accanto: coltello Etsy, piatto Casa, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 114

TORTA DI AGNELLO, FUNGHI E PISELLI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1,5 kg di cosciotto di agnello – 2 rotoli di pasta sfoglia da 230 g – 1 cipolla – 4 scalogni – 2 dl di vino bianco – 300 g di champignon – 300 g di piselli sgranati – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 mazzetto di timo – 2 uova + 1 tuorlo – 40 g di burro – brodo vegetale – 3-4 cucchiai di latte – 1 cucchiaio di semi di sesamo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rosolate il cosciotto in una pentola dal fondo spesso con un po' d'olio su tutti i lati. Salate, pepate e sfumate con il vino. Unite 2 dl di brodo vegetale e qualche rametto di timo, coprite la pentola, abbassate la fiamma e lasciate cuocere dolcemente per circa 40 minuti rigirando il cosciotto ogni 10 minuti. Fatelo intiepidire, staccate la polpa dall'osso riducendola a filetti e bagnatela con qualche cucchiaio del fondo di cottura.
2 Pulite i funghi e tagliateli a spicchi. Fate fondere il burro in una larga padella antiaderente, unite cipolla e scalogni tritati e fateli appassire a fuoco dolce per 4-5 minuti. Unite gli champignon e i piselli, alzate la fiamma e cuocete per altri 5 minuti facendo evaporare l'acqua rilasciata dai funghi. Salate, pepate, profumate con il prezzemolo tritato e foglioline di timo.
3 Accendete il forno a 200°. Mescolate l'agnello con le verdure e 2 uova sbattute con un pizzico di sale e pepe. Foderate una tortiera da 24/26 cm di diametro con un rotolo di pasta sfoglia. Farcitelo col ripieno e copritelo col secondo disco di pasta sfoglia sigillando i bordi leggermente inumiditi d'acqua.
4 Spennellate la superficie della torta con il tuorlo diluito con il latte e spolverizzate con i semi di sesamo. Infornate per 25-30 minuti finché la sfoglia risulterà gonfia e dorata. Servite subito.





KOFTA CON PITA, CETRIOLI E DUKKAH

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

600 g di polpa di agnello macinata – 4 pani piatti tipo pita – 2 fette di pancarrè – latte – 40 g di uvetta – 2 cucchiai di spezie marocchine (il Ras El Hanout) – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 cetriolo lungo – 400 g di yogurt greco – 1 spicchio d'aglio – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di menta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe per la dukkah 4 cucchiai di semi di sesamo – 2 cucchiai di semi di coriandolo – 2 cucchiai di semi di cumino – 25 g di nocciole sgusciate e spellate – 1 cucchiaino di fleur de sel – 1/2 cucchiaino di pepe nero in grani

1 Mettete l'uvetta a bagno in acqua fredda per 5 minuti, scolatela e tritatela grossolanamente. Bagnate il pancarré con qualche cucchiaio di latte, strizzatelo e tritatelo finemente. Mondate e tritate il prezzemolo. Mettete in una ciotola la carne, l'uvetta, il pane bagnato, le spezie, il prezzemolo, sale e pepe. Mescolate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con le mani umide formate 8 polpette allungate e fatele riposare in frigo.
2 Intanto, preparate la dukkah tostando a secco il sesamo, il coriandolo e il cumino in una padella antiaderente per pochi minuti finché sentirete sprigionarsi gli aromi del sesamo e del coriandolo. Tritate grossolanamente le nocciole e tostatele a secco separatamente. Trasferite spezie e nocciole in un mortaio o in un mixer con il sale e il pepe appena macinato. Pestate o frullate brevemente, per ottenere un composto granuloso.
3 Infilate le 8 polpette preparate a coppie su 4 spiedini. Scaldate un po' d'olio in una padella antiaderente e rosolate le polpette rigirando gli spiedini finché saranno ben dorate su tutti i lati. Trasferite gli spiedini in una teglia foderata con carta da forno e infornateli nel forno caldo a 180° per 7-8 minuti.
4 Sbucciate il cetriolo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, eliminate i semi e tagliatelo a rondelle. Lavate la menta e tagliatele finemente. Condite lo yogurt con sale, pepe, lo spicchio d'aglio spremuto con lo spremiaglio o tritato molto finemente, la scorza del limone e metà della menta. Sistemate un pane sul fondo di ogni piatto, conditelo con una generosa cucchiaiata di yogurt e i cetrioli. Distribuite gli spiedino con le kofta di agnello in ogni piatto, spolverizzate con la menta rimasta e un po' di dukkah. Servite subito. Potete conservare la dukkah avanzata in un barattolo per una settimana e utilizzarla per arricchire verdure cotte, insalate o bruschette.

PIZZA CON FETA E SPINACINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

700 g di pasta da pane – 400 g di polpa di agnello macinata – 300 g di provola dolce – 1 peperoncino piccante – 60 g di spinacini – 100 g di feta – olio extravergine d'oliva – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe

1 Accendete il forno a 220°. Dividete la pasta da pane a metà. Impastatela velocemente e formate due pizze ovali. Sistematele su una teglia foderata di carta da forno e lasciatele riposare mentre preparate il condimento.
2 Tritate grossolanamente la provola o grattugiatela con una grattugia a fori larghi. Scaldate 4 cucchiai di olio con il peperoncino sbriciolato o affettato sottilmente e lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite la polpa d'agnello e rosolatela mescolando spesso con un cucchiaio di legno, finché non avrà cambiato colore. Salate e pepate. Proseguite la cottura per qualche minuto finché la carne risulterà ben dorata. Eliminate l'aglio e togliete dal fuoco.
3 Allargate nuovamente la pasta in modo da ottenere 2 pizze ovali di 22x14 cm circa. Distribuite il formaggio sulla superficie evitando la zona dei bordi. Infornate le pizze per circa 6 minuti.
4 Estraetele dal forno per distribuire sopra l'agnello rosolato e rimettetele in forno per altri 10-12 minuti, finché i bordi risulteranno gonfi e dorati: intanto, sbriciolate la feta grossolanamente. Sfornate le pizze, cospargetele con la feta preparata, guarnitele con gli spinacini e servite subito.



UN CONCENTRATO DI SALUTE

Budini &



CREMOSI I PRIMI, PIÙ SPUMOSE LE SECONDE, SONO LA BASE IDEALE PER DESSERT AL CUCCHIAIO SCENOGRAFICI E DI RARA BONTÀ. GRAZIE ANCHE A PICCOLI COMPLEMENTI D'EFFETTO (DAI FIORI AI FRUTTI DI BOSCO) E AGLI STAMPI GIUSTI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

Bavaresi





BUDINO DI RISO
AL CIOCCOLATO BIANCO
pag.82

Tessuti in lino grezzo tinti a mano Hue Table Stories, coppa in vetro borosilicato Ichendorf Milano. Nella pagina accanto, tessuto in lino C&C Milano, piatto in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, paletta in acciaio satinato Pintinox.
Indirizzi a pagina 114



BAVARESE AI LAMPONI
pag.82



BUDINO AL CIOCCOLATO
CON LATTE DI MANDORLE

pag.82

Tessuti in lino grezzo tinto a mano Hue Table Stories, ciotolina in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, piatto ovale in ceramica smaltata Kinto. Nella pagina accanto, tessuto in lino grezzo tinto a mano Hue Table Stories, piatto da portata in ceramica smaltata Emile Henry distribuito da Carlo Maino, ciotolina in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

BAVARESE AL PRALINATO CON CARAMELLO SALATO

pag.83

BAVARESE AL LIMONE
CON MERINGA

pag.83

Tessuto con cucitura bordeaux in lino grezzo tinto a mano Hue Table Stories, piatto ovale e alzatine in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, cucchiaino in acciaio satinato Pintinox. Nella pagina accanto, tessuto in lino grezzo acquerellato Hue Table Stories, piatto in ceramica smaltata L'Arte Nel Pozzo. Indirizzi a pagina 114



BUDINO MILLERIGHE
DI PANNA E MIRTILLI
pag.83

Come sformarli

PER TOGLIERE BUDINI E BAVARESI DALLO STAMPO, IMMERGETE QUEST'ULTIMO IN ACQUA CALDA PER QUALCHE ISTANTE: SI SCIOGLIERÀ UN VELO IN SUPERFICIE E IL DOLCE, CAPOVOLGENDOLO SU UN PIATTO, SI STACCHERÀ FACILMENTE.

BUDINO DI RISO AL CIOCCOLATO BIANCO

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
203 CAL/PORZIONE

260 g di riso Arborio – 1 litro di latte – 70 g di zucchero – 80 g di cioccolato bianco – 1 lime non trattato – 40 g di burro + quello per lo stampo – 1/2 bustina di vaniglina – rosmarino – fiori eduli – sale

1 Scaldate il latte con un rametto di rosmarino e la vaniglina e poi scioglietevi lo zucchero mescolando. Lasciate riposare per 10 minuti circa, poi eliminate il rosmarino.
2 Unite un pizzico di sale e il riso e fate sobbollire il composto a fiamma dolce mescolando con un cucchiaio di legno per 45 minuti. Frullatelo con un frullatore a immersione per pochi istanti (deve restare grossolano) e poi incorporate il cioccolato tritato, il burro e un po' di scorza di lime grattugiata.
3 Versate il tutto in uno stampo a ciambella di 1,2 l litri di capacità ben imburrato, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per 3 ore. Sformate il budino e decoratelo con i fiori, ciuffi rosmarino e fettine di lime.

BAVARESE AI LAMPONI

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

<u>per la base</u> 1 uovo – 25 g di zucchero – 20 g di farina – colorante alimentare rosso
<u>per la bavarese</u> 500 g di lamponi – 260 ml di panna fresca – 150 ml di latte – 100 g di zucchero 5 tuorli – 12 g di gelatina in fogli
<u>per la crema</u> 50 g di cioccolato bianco – 50 ml di panna fresca – 100 g di lamponi
<u>per decorare</u> 150 ml di panna fresca – 1 cucchiaino di zucchero a velo – 60 g di lamponi

1 Preparate la base. Montate l'uovo e lo zucchero con le fruste elettriche, quindi unite la farina setacciata e 3 gocce di colorante. Versate il composto in un anello di 15 cm di diametro appoggiato su una placca foderata con carta da forno e infornate a 200° per circa 10 minuti.
2 Preparate la bavarese. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Scaldate il latte. Lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte a filo mescolando con una frusta e fate addensare a fiamma dolce fino a raggiungere gli 85°. Unite la gelatina strizzata e mescolate per scioglierla. Frullate 400 g di lamponi, filtrate la purea e aggiungetela al composto. Lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, poi incorporate la panna montata. Versate il tutto in uno stampo da bavarese di 14 cm di diametro e 1,2 litri di capacità, affondatevi i lamponi rimasti e coprite con il disco di pasta rossa: rifilate l'eccedenza tutto intorno e tenetela da parte. Raffreddate in frigorifero per 3 ore.
3 Preparate la crema. Frullate i lamponi e filtrate la purea. Scaldate la panna, scioglietevi il cioccolato tritato e poi unite la purea di lamponi; lasciate raffreddare. Sformate la bavarese, versatevi sopra la crema e completate con la panna montata con lo zucchero a velo, i lamponi e la pasta rossa tenuta da parte sbriciolata.

BUDINO AL CIOCCOLATO CON LATTE DI MANDORLE

MEDIA
PER 6 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
584 CAL/PORZIONE

750 ml di latte di mandorle – 290 g di cioccolato fondente – 100 g di burro – 140 g di zucchero – 50 g di amido di mais – 50 g di mandorle a lamelle – 1/2 bustina di vaniglina

1 Fate sciogliere il burro e 210 g di cioccolato tritato a fiamma bassissima. Scaldate il latte di mandorle con la vaniglina. Fuori dal fuoco, unite al composto di cioccolato lo zucchero e quindi l'amido di mais setacciandolo con un colino.
2 Aggiungete il latte di mandorle a filo mescolando con una frusta perché non restino grumi e cuocete la crema a fiamma bassissima finché sarà lucida e densa. Versatela subito in 6 stampini da budino bagnati con poca acqua e mettete in frigorifero per 2 ore.
3 Poco prima di servire, tritate il cioccolato rimasto e frullatelo con un frullatore a immersione aggiungendo 150 ml di acqua bollente a filo: frullate a lungo per ottenere una la salsa leggermente spumosa. Mettete il contenitore in acqua fredda e mescolate con una frusta finché la salsa si sarà raffreddata. Sformate i budini e guarniteli con la salsa e le mandorle.







BAVARESE AL PRALINATO CON CARAMELLO SALATO

ELABORATA
PER 6 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

per le nocciole caramellate 140 g di nocciole – 70 g di zucchero – una noce di burro
per la bavarese 250 ml di panna fresca – 250 ml di latte – 60 g di tuorli – 60 g di zucchero – 8 g di gelatina in fogli
per la salsa e la decorazione 100 g di zucchero – 70 ml di panna fresca – un presa di sale

1 Preparate le nocciole caramellate. Tostatele in un padellino per 1 minuto. Versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso, mettetelo su fiamma medio-bassa e cuocete senza mescolare fino al formarsi di un caramello ambrato. Unite le nocciole e il burro e mescolate. Versate il tutto su carta da forno, separate le nocciole e fatele raffreddare.
2 Preparate la bavarese. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Frullate 40 g di nocciole caramellate per ottenere una granella fine. Scaldate il latte. Lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporate il latte a filo e fate addensare la crema a fiamma dolce fino a raggiungere gli 85°. Scioglietevi la gelatina strizzata mescolando e unite la granella di nocciole; lasciate raffreddare. Montate la panna e aggiungetela al composto, un po' per volta, mescolando delicatamente. Versate il tutto in uno stampo per bavarese di 750 ml di capacità e fate rassodare in frigo per 3 ore.
3 Preparate la salsa. Fate caramellare lo zucchero come spiegato al punto 1. Fuori dal fuoco aggiungete la panna e il sale e mescolate energicamente per amalgamare bene; lasciate raffreddare fuori dal frigo mescolando di tanto in tanto. Sformate la bavarese, irroratela con un po' di salsa e guarnitela con le nocciole caramellate rimaste. Servitela con la salsa restante a parte.

BAVARESE AL LIMONE CON MERINGA

MEDIA
PER 6 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

per la bavarese 250 ml di panna fresca – 250 ml di latte – 150 g di yogurt greco – 60 g di tuorli – 60 g di zucchero – 1 limone non trattato – 10 g di gelatina in fogli
per la meringa 2 albumi (80 g circa) – 160 g di zucchero fine
per decorare 1/2 cucchiaio di zucchero a velo – 1 limone non trattato

1 Preparate la bavarese. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Scaldate il latte. Sbattete i tuorli con lo zucchero, incorporate il latte a filo e fate addensare la crema a fiamma dolce fino a raggiungere gli 85°. Scioglietevi la gelatina strizzata mescolando e poi unite lo yogurt e la scorza di 1 limone grattugiata; lasciate raffreddare. Montate la panna e aggiungetela al composto, un po' per volta, mescolando delicatamente. Versate il tutto in 6 stampini da porzione e mettete in frigo per 3 ore.
2 Preparate la meringa. Montate gli albumi con le fruste elettriche e, quando risulteranno spumosi e soffici, unite lo zucchero poco alla volta continuando a montare a lungo per ottenere una meringa molto soda e lucida.
3 Sformate le bavaresi, guarnite ciascuna con un grosso ciuffo di meringa e bruciate quest'ultima con un cannello: fate attenzione a non dirigere la fiamma sulle bavaresi, perché si scioglierebbero. Decorate con una spolverizzata di zucchero a velo, fettine di limone e scorza grattugiata.

BUDINO MILLERIGHE DI PANNA E MIRTILLI

MEDIA
PER 6 PORZIONI
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
215 CAL/PORZIONE

per il budino 400 ml di panna fresca – 350 ml di latte – 250 ml di succo di mirtilli – 140 g di zucchero – 6 g di agar agar (addensante naturale, nei supermermercati e nei negozi di prodotti biologici)
per la salsa e la decorazione 150 g di mirtilli – 1 cucchiaio di zucchero a velo – qualche ciuffetto di menta

1 Preparate il budino. Miscelate il latte e la panna. Versate in un pentolino il succo di mirtilli, 250 ml della miscela preparata, 70 g di zucchero e 3 g di agar agar. In un secondo pentolino versate il resto della miscela, lo zucchero e l'agar agar rimasto. Fate sobbollire entrambi i composti per 2 minuti continuando a mescolarli con due frustine, poi lasciateli raffreddare.
2 Versate uno strato di circa 2 cm di spessore di composto bianco in uno stampo da budino di 1 litro di capacità e fate rassodare in freezer finché si sarà formata una pellicina opaca in superficie (10-15 minuti). Versate molto delicatamente uno strato identico di composto ai mirtilli e fate rassodare anch'esso in freezer. Proseguite così fino a terminare i composti e poi fate rassodare il dolce in frigorifero per 3 ore.
3 Preparate la salsa frullando 100 g di mirtilli con 1/2 cucchiaio di zucchero a velo. Sformate il budino, irroratelo con la salsa e decoratelo con i mirtilli rimasti, foglioline di menta e lo zucchero a velo restante.





I TAGLI DEL








GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

UNDICESIMA PUNTATA

Brione

Qui accanto, il taglio intero. Composto da due muscoli si ricava tra spalla e zampa anteriore.

Quello che vi presentiamo in questo numero è un taglio anatomico dell'anteriore bovino che per forma e struttura pare quasi voler sfuggire a ogni nostra puntuale descrizione: si tratta infatti di una sezione particolarmente eterogenea, "slegata" e, per dirla tutta, di un taglio che, sebbene gustoso, nel banco della macelleria non si può certo dire risulti attraente. In definitiva lo si potrebbe simpaticamente definire il classico "brutto ma buono".

Se tra le sue qualità non figura la bellezza, ci sono però sicuramente la bontà e l'economicità che forse va addirittura oltre le nostre aspettative di consumatori. Ciò accade perché il brione è un taglio da conoscere nelle sue potenzialità e da saper lavorare. Un taglio a cui sicuramente si addice più la sapienza manuale del coltello che la precisione meccanica dell'affettatrice. Quest'ultima, così utile con polpe omogenee e costose, nel caso del brione lo danneggerebbe. *segue* >





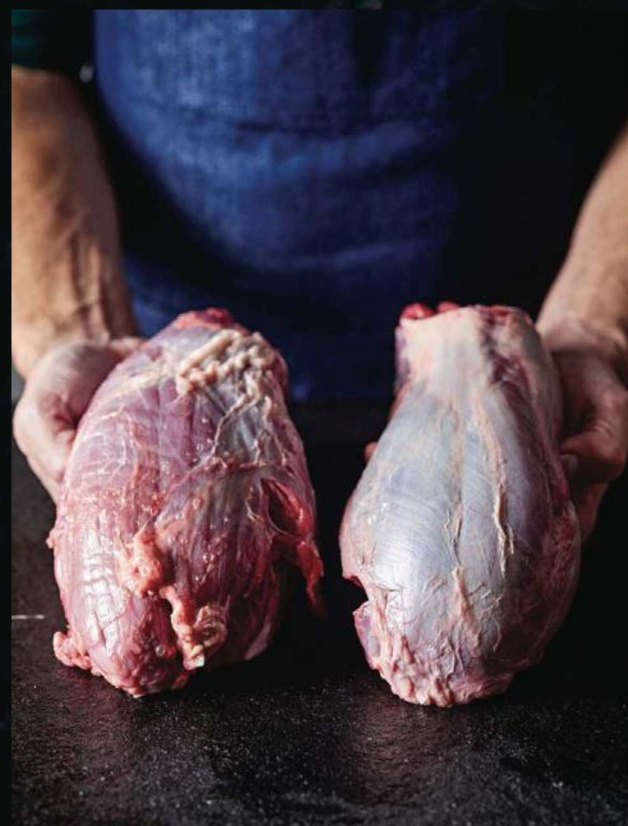
Nelle foto qui accanto, il macellaio Fabio Campagnolo della macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (provincia di Padova) lavora di coltello sul brione intero per pulirlo e prepararlo. Questo grosso taglio dell'anteriore, con un peso complessivo di circa 6 kg, si presenta naturalmente poco compatto. Tale caratteristica fa sì che, nel dividerlo, sia assai consigliabile seguire "la sua vena", cioè la sua naturale conformazione. Il taglio inoltre è composto da due muscoli di diversa consistenza che è bene adibire a utilizzi diversi.







Nella sequenza a sinistra, partendo dalla foto in alto, il macellaio ricava il bicipite brachiale, separandolo dal pettorale profondo. Entrambi i muscoli sono magri e saporiti ma il bicipite brachiale è più tenero, inoltre si presenta maggiormente "protetto" da una parziale copertura di grasso, che lo rende appetibile per sperimentazioni culinarie sofisticate come la cottura confit ma anche per diventare un arrosto (vedi immagine qui a destra).



Dal punto di vista anatomico il brione è ricavato da un punto intermedio situato tra la spalla e il "gomito" della zampa anteriore. A formarlo sono due muscoli: il bicipite brachiale e il pettorale profondo. Per via della sostanziale mancanza di forma e compattezza, nella pratica abituale il brione non viene utilizzato molto spesso per la preparazione di arrosti che sottolineerebbero questa sua caratteristica. Per la stessa ragione tale taglio non viene adibito volentieri alla realizzazione di bistecche e bistecchine, in quanto anch'esse risulterebbero composte da diversi lembi di polpa poco collegati tra loro o, meglio, attaccati soltanto da membrane di tessuto connettivo e avrebbero anche misure tutte diverse l'una dall'altra. A sconsigliare queste tipologie di utilizzo tuttavia non è solo un problema estetico, infatti è anche la struttura stessa della sua carne che risulta ora più tenera e ora più tenace.

Lasciarlo intero o separarlo?

Oltre alle venature che lo percorrono, il brione è coperto da uno spesso strato di tessuto connettivo che solitamente il macellaio elimina prima di porre il taglio in vendita. In realtà questo tessuto ha la capacità di proteggere la polpa durante la cottura e, in diversi casi, si può decidere di lasciarlo sino al termine della preparazione. Come tutti i tagli di spalla, il brione infatti ha una carne magra e ogni minima presenza di grasso risulta preziosa per conferirgli morbidezza e succosità. Sempre nell'ambito delle possibili lavorazioni, al macellaio è pure demandata la decisione di tenere il brione unito in un unico pezzo come si fa normalmente o, invece, di separarlo nei due muscoli che lo compongono. Il primo caso è più comune, specie se la carne verrà venduta come macinato o carne da brodo, da utilizzare in ragù e farce. Si potrà anche lasciare in un unico pezzo, magari da ridurre a cubetti, per stufati, brasati e spezzatini, purché la cottura sia molto lunga e ben irrorata. A determinare questa necessità è soprattutto il pettorale profondo: l'altro muscolo infatti, il bicipite brachiale, che una volta isolato presenta una forma quasi triangolare, è assai più tenero del suo "vicino" e rende molto bene anche in preparazioni più rapide purché sufficienti a sciogliere il collagene.

Sa trasformarsi in boccone raffinato

Arricchito di aromi e grassi nonché ben marinato, il brione è infine un taglio da riscoprire per usi alternativi. Nulla vieta infatti di interpretare la sua parte più tenera come una bisteccona da grigliare lentamente con il metodo della cottura indiretta (*reverse searing*) che abbiamo già descritto nelle puntate precedenti, di cuocerlo arrosto oppure, imitando gli chef, di sperimentarla in una raffinata cottura confit, cioè immersa in burro chiarificato e olio e poi infornata a bassa temperatura per diverse ore.



ABBONDANTE CONNETTIVO

VISTO DA VICINO, IL BRIONE MOSTRA LA SUA COMPOSIZIONE RICCA DI TESSUTO CONNETTIVO. LA POLPA È PROTETTA DA UNA MEMBRANA BIANCA CHE, IN QUESTO CASO, IL MACELLAIO HA GIÀ QUASI INTERAMENTE ELIMINATO. È PURE EVIDENTE LA SUA NATURALE TENDENZA A SEPARARSI NELLE DIVERSE PARTI CHE LO COMPONGONO: IL BICIPITE BRACHIALE E IL PETTORALE PROFONDO. TALE CARATTERISTICA RENDE SCONSIGLIABILE TAGLIARLO A FETTE, PERCHÉ RISULTEREBBERO FACILI A ROMPERSI. DIVERSO IL CASO SE VIENE RIDOTTO A STRACCETTI COME NELLA RICETTA DELLA PROSSIMA PAGINA.



MACINATO, FARCE E POLPETTE

PERFETTAMENTE MONDATA DALLO STRATO DI TESSUTO CONNETTIVO CHE LA RIVESTE E DAL GRASSO, LA POLPA DEL BRIONE SI PRESENTA ESSENZIALMENTE MAGRA E "PULITA". CIÒ È VERO SOPRATTUTTO PER LA SUA PARTE MENO TENERA, CHE SI PUÒ SEPARARE FACILMENTE DALL'ALTRA E CHE HA UNA MEMBRANA DI COPERTURA MOLTO SOTTILE. QUESTA CARNE SAPORITA DI SOLITO È DESTINATA A BOLLITO E BRODO, MA PROPRIO PER LA SUA MAGREZZA, NULLA IMPEDISCE DI BATTERLA AL COLTELLO DESTINANDOLA A RAGÙ, FARCE E, SOPRATTUTTO, ALLE POLPETTE.

TANTI NOMI PER UN SOLO TAGLIO

QUANDO ENTRIAMO IN UNA MACELLERIA RASSEGNAMOCI A NON PARLARE TUTTI QUANTI LA STESSA LINGUA. SE ABITATE A MILANO È PROBABILE CHE VI SEMBRI NORMALE CHIAMARE QUESTO TAGLIO BRIONE, MA GIÀ NELLA VICINA BOLOGNA SONO SOLITI DEFINIRLO POLPA DI SPALLA E A TORINO NOCETTA DI SPALLA. ANCORA, SCENDENDO LUNGO LO STIVALE, TROVIAMO CHE A ROMA SI ADOPERA IL TERMINE PULCIO MENTRE IN SICILIA, DA CATANIA A PALERMO, SONO D'ACCORDO NEL BATTEZZARLO OVO DI SPALLA.



UN ARROSTO È POSSIBILE

ANCHE SE NORMALMENTE NON VIENE DESTINATO A QUESTO GENERE DI PREPARAZIONE, CON LA PARTE PIÙ TENERA DEL BRIONE, CIOÈ QUELLA RICAVATA DAL BICIPITE BRACHIALE, È POSSIBILE CUCINARE UN PICCOLO MA DELIZIOSO ARROSTO DA CUOCERE A LUNGO E A FUOCO BASSO. IN QUESTO CASO È SEMPRE BENE INFORMARE IL MACELLAIO DI FIDUCIA AFFINCHÉ, CON LA PULIZIA, LASCI IL PIÙ POSSIBILE INTATTA OGNI TRACCIA DI GRASSO CHE AIUTERÀ SENZ'ALTRO LA BUONA RIUSCITA DEL PIATTO. BISOGNA INOLTRE PROCEDERE CON UNA LEGATURA DELLA CARNE IN ENTRAMBE LE DIREZIONI. QUESTO PASSAGGIO È RACCOMANDATO CON QUALSIASI ARROSTO E ANCOR PIÙ CON IL BRIONE PER VIA DELLA SUA MINORE COMPATTEZZA.

piccola enciclopedia della carne

HAMBURGER
SI DICE SIA STATO INVENTATO DAL CUOCO TEDESCO OTTO KUASW, APPIATTENDO E FRIGGENDO UNA SALSICCIA PRIVATA DEL BUDELLO E SORMONTANDOLA CON UN UOVO. DI CERTO C'È CHE LA "POLPETTA" TEUTONICA SI PRESTÒ BENE PER ESSERE RACCHIUSA TRA DUE FETTE DI PANE, ACQUISENDO POPOLARITÀ TRA I LAVORATORI DEL PORTO DI AMBURGO, IL PIÙ IMPORTANTE DELLA GERMANIA. DA QUI, SBARCÒ E SI DIFFUSE VELOCEMENTE NEL PORTO DI NEW YORK CON L'APPELLATIVO DI HAMBURGER STEAK CIOÈ LA BISTECCA DI "QUELLI DI AMBURGO".

RAZZA ROMAGNOLA
DI ORIGINI ANTICHISSIME, DERIVA DAL BOS TAURUS MACROCEROS, BOVINO DELLE STEPPE DELL'EUROPA CENTRO-ORIENTALE. PER SECOLI LA ROMAGNOLA, GRAZIE ALLA SUA STRUTTURA SOLIDA CON ARTI BREVI E ROBUSTI, FU UNA RAZZA DA LAVORO, MA LA MECCANIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA FECE SÌ CHE SUBISSE PROGRESSIVAMENTE UNA SELEZIONE PIÙ INDIRIZZATA ALLA PRODUZIONE DELLA CARNE, ATTITUDINE INCREMENTATA E DIVENUTA PRIMARIA NEL BOVINO ROMAGNOLO ATTUALE.

FONDO BRUNO
PREPARATO CON OSSI E CARNE BOVINI, È LA SALSA PIÙ INTENSA E SAPORITA DELLA CUCINA FRANCESE, ALLA BASE DI MOLTI PIATTI DELLA TRADIZIONE D'OLTRALPE E ORMAI ANCHE ADOTTATA DAGLI CHEF ITALIANI. OGGI IL FONDO BRUNO SI PUÒ ACQUISTARE NEI NEGOZI SPECIALIZZATI IN PRODOTTI PER LA RISTORAZIONE E NELLE GASTRONOMIE. PER OTTENERLO IN CASA, OCCORRONO INFATTI TEMPO E PAZIENZA MA È SEMPRE POSSIBILE REALIZZARLO IN GRANDE QUANTITÀ E CONSERVARLO NELLE VASCHETTE DEL GHIACCIO FINO AL MOMENTO DI UTILIZZARLO.

Trovate la videoricetta su salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/stracci-di-brione-al-latte o inquadrando il QR Code qui sopra



STRACCI DI BRIONE AL LATTE CON CAROTE E SENTORE DI FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
1050 CAL/PORZIONE

1 kg di brione – 1 litro di latte intero – 1,2 litri di latte di mandorla – 1 bacca di cardamomo – 1 limone non trattato – 100 g di zucchero di canna – 500 g di carote – 4 semi di finocchio – 1 mazzetto di maggiorana – 1 mazzetto di timo – 1 mazzetto di rosmarino – 1 cucchiaino di miele – 200 ml di brodo vegetale – 200 ml di olio di semi di girasole – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate il brione a straccetti di circa 0,5 cm di spessore (non preoccupatevi se risulteranno irregolari) e metteteli a marinare per circa 12 ore in una pirofila con il latte intero, unendo la scorza del limone e la bacca di cardamomo. Trascorso questo tempo, sgocciolate la carne e rosolatela in olio extravergine d'oliva molto caldo su tutti i lati per chiudere i pori aggiungendo timo, maggiorana e rosmarino.
2 Quando il brione sarà ben rosolato, salatelo, pepatelo, irroratelo con un litro di latte di mandorla, il brodo vegetale e lasciatelo cuocere per circa un'ora a fuoco dolce. Nel frattempo raschiate le carote e lessatele intere in acqua bollente per circa 20 minuti. Scolatele e fatele rosolare in una padella con qualche cucchiaio di olio extravergine, unendo lo zucchero di canna, il miele e i semi di finocchio finché prenderanno un bel colore dorato.
3 Sgocciolate la carne dal fondo di cottura e mescolate quest'ultimo con il latte di mandorla rimasto. Con l'aiuto di un frullatore a immersione emulsionate il composto con l'olio di semi di girasole versato a filo, in modo tale da ottenere la consistenza spumosa di una maionese. Servite gli straccetti di brione insieme alle carote caramellate e terminate con l'emulsione di latte di mandorla.

MANZO SFILACCIATO CON MAIONESE ALLO ZENZERO E ASPARAGI COTTI E CRUDI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

1 kg di brione di manzo – 2 carote – 2 coste di sedano – 1 cipolla dorata – 1 chiodo di garofano – 1 foglia d'alloro – 1 sedano rapa – 1 mela – 20 asparagi – un pezzetto di zenzero – 100 g di tuorlo pastorizzato – 200 g di olio di semi di girasole – il succo di un limone – mezzo cucchiaio di senape – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Raschiate le carote, mondate le coste di sedano e sbucciate la cipolla. Immergete gli ortaggi preparati in una pentola d'acqua unendo il chiodo di garofano e la foglia d'alloro. Portate a bollore e aggiungete la carne. Lasciate cuocere per circa 2 ore e mezza eliminando la schiuma con un mestolo forato ogni volta che si formerà in superficie.

2 Eliminate la parte più dura del gambo degli asparagi e pelate il resto con il pelapatate. Sempre con il pelapatate affettate sottili 4 asparagi nel senso della lunghezza e immergeteli in acqua e ghiaccio. Teneteli da parte. Sbianchite il resto degli asparagi immergendoli per 4 minuti in acqua bollente e poi tuffandoli in acqua e ghiaccio per raffreddarli. Asciugateli tamponandoli, tagliate i gambi a rondelle leggermente oblique e lasciate la punta intera. Sbucciate la mela e il sedano rapa, tagliateli a fettine sottilissime e tuffateli in acqua e ghiaccio.

3 Preparate la maionese: con l'aiuto di un frullatore a immersione sciogliete nel succo di limone un pizzico di sale, una macinata di pepe, la senape e lo zenzero grattugiato. Aggiungete il tuorlo, amalgamate e poi emulsionate versando a filo l'olio di semi. Mettete in frigo fino al momento di servire.

4 Sgocciolate la carne, lasciatela raffreddare e sfilacciatela con le mani o il coltello. Componete il piatto: mischiate gli sfilacci di carne con le rondelle di asparagi, un filo d'olio extravergine, sale e pepe e una parte della maionese allo zenzero. Con un coppapasta disponete questo mix al centro del piatto e decoratelo con le punte degli asparagi e gli asparagi crudi preparati. Unite anche il sedano rapa e la mela asciugati e la maionese rimasta a ciuffetti.



Seguite la videoricetta su salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/manzo/manzo-sfilacciato-con-maionese o inquadrando il QR Code qui accanto

Mini wok di Staub, distribuito da Zwilling. Indirizzi a pagina 114

pasta & ricotta

NIENTE DI PIÙ SEMPLICE, NÉ DI PIÙ GOLOSO. CON IL LATTICINO PIÙ FRESCO DI PRIMAVERA, NELLE SUE NUMEROSE DECLINAZIONI

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli; ha collaborato Marilena Bergamaschi

Piatto piano e ciotolina in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, forchetta in acciaio satinato Pintinox. Nella pagina accanto, tessuto tinto a mano Hue Table Stories, bicchiere in vetro borosilicato Ichendorf Milano. Indirizzi a pagina 114



CONCHIGLIONI GRATINATI ALLA PASTA DI SALAME

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
860 CAL/PORZIONE

320 g di conchiglioni – 200 g di fave sgranate (circa 900 g in baccello) – 350 g di ricotta di capra (per un sapore più acidulo) o di bufala (per un gusto più rotondo) – 270 ml di panna fresca – 120 g di grana padano Dop grattugiato – 120 g di pasta di salame – 50 ml di vino bianco –3 rametti di menta – olio extravergine d'oliva – sale - pepe

1 Tuffate le fave in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolatele e privatele delle pellicine. Tritatele grossolanamente e mescolatele con la ricotta, 80 g di grana, 170 ml di panna e la menta tritata; salate e pepate.
2 Lessate i conchiglioni in abbondante acqua bollente salata, scolateli piuttosto al dente e conditeli con poco olio. Farciteli con il composto di ricotta e fave e disponeteli via via in una pirofila oliata.
3 Rosolate la pasta di salame in un padellino senza grassi e poi sfumatela con il vino. Mescolate la panna e il grana rimasti, coprite i conchiglioni con la miscela e quindi con la pasta di salame. Infornate a 200° per 20 minuti.

MEZZE MANICHE AL LIMONE, RUCOLA E PEPERONCINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche – 200 g di ricotta di pecora – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 60 ml di succo di limone fresco e 1 cucchiaio di scorza grattugiata – 100 g di rucola – 40 g di olive taggiasche denocciolate – 1 peperoncino fresco piccante – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tuffate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Mentre cuoce, lavorate in un pentolino la ricotta, il succo di limone, metà della scorza e il parmigiano; salate e pepate.
2 Tre minuti prima di scolare la pasta, prelevate 1 mestolo d'acqua di cottura, unitelo al composto di ricotta e scaldatelo mescolando per ottenere una consistenza piuttosto fluida. Appena raggiunge il bollore, versatelo in un'ampia ciotola e incorporate le olive.
3 Lavate la rucola in uno scolapasta e scolatevi sopra le mezze maniche conservando un bicchiere della loro acqua di cottura. Versate pasta e rucola nella ciotola con il composto di ricotta e mescolate bene: se necessario mantecate con un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte. Infine completate con un giro d'olio a crudo, la scorza di limone rimasta e il peperoncino a rondelle sottili.



LE TIPOLOGIE

I "non formaggi"

LE RICOTTE NON POSSONO ESSERE DEFINITE FORMAGGI PERCHÉ NON SONO RICAVATE DAL LATTE, BENSÌ DAL SIERO CHE AVANZA DAI PROCESSI CASEARI. ALCUNE, TUTTAVIA, VENGONO MESCOLATE CON LATTE O PANNA PER RENDERLE PIÙ CREMOSE (VA VERIFICATO IN ETICHETTA): IN QUESTI CASI, COME AD ESEMPIO IL SEIRASS, NON SI TRATTA PIÙ DI VERE RICOTTE. IN GENERALE, IL LORO GRANDE PREGIO È CHE, PUR ESSENDO ALIMENTI BASSI IN CALORIE, FORNISCONO OTTIME QUANTITÀ DI PROTEINE AD ALTO VALORE BIOLOGICO, MINERALI E VITAMINE.

TRADIZIONALE VACCINA È LA PIÙ COMUNE E MAGRA, CON NETTO SAPORE DI LATTE.

DI CAPRA RISPETTO ALLA VACCINA, HA SAPORE PIÙ INTENSO E ACIDULO, È UN POCO PIÙ GRASSA E QUINDI PIÙ CREMOSA.

DI BUFALA COME QUELLA DI CAPRA, MA CON UN GUSTO PIÙ ROTONDO.

DI PECORA COME CAPRA E BUFALA, MA CON UN TRATTO RUSTICO, CON DECISE NOTE ERBACEE.

FORTE LA RICOTTA FORTE (VACCINA) È UNA SPECIALITÀ DELLA PUGLIA. HA UN AROMA E UN SAPORE DECISAMENTE INTENSI.

DURA LA RICOTTA DURA, O SALATA, VIENE PRODOTTA SOPRATTUTTO NELLE REGIONI DEL CENTRO E DEL SUD ITALIA. È REALIZZATA CON SIERO DI LATTE DI VACCA, DI BUFALA, DI CAPRA O DI PECORA. VIENE PRESSATA, SALATA A SECCO E STAGIONATA. HA PASTA SEMIDURA E SI USA SOPRATTUTTO GRATTUGIATA.

SEIRASS PROFUMATO E CREMOSO, È ANCHE CHIAMATO "RICOTTA PIEMONTESE", PER VIA DELLA SUA ORIGINE, DELLA CONSISTENZA E DELLA FRESCHEZZA, MA IN REALTÀ HA UNA COSPICUA AGGIUNTA DI LATTE E PANNA (OGGI VACCINI, UN TEMPO OVINI).

Piatti ovali Francesca Reitano Ceramica, piatto piano Morena Massera. Indirizzi a pagina 114

FUSILLI FORATI ALLA 'NDUJA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

320 g di fusilli forati – 200 g di zucchinette – 3 cucchiai di 'nduja – 2 cucchiai di ricotta forte – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 50 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le zucchinette, pulitele e tagliatele a rondelle. Soffriggete l'aglio sbucciato e tagliato a fettine in un'ampia padella con un po' d'olio, unite le zucchinette e rosolatele a fiamma media finché saranno dorate; poi regolate di sale e spolverizzate con il prezzemolo lavato e tritato.
2 Tuffate i fusilli in acqua bollente salata. Poco prima di scolarli, prelevate poca acqua di cottura e mescolatela in una ciotola con la 'nduja e la ricotta per ottenere una crema.
3 Sgocciolate i fusilli lasciandoli un po' bagnati, versateli nella padella con le zucchine e fate insaporire per qualche istante. Fuori dal fuoco, incorporate la crema di 'nduja e ricotta, servite e completate con il grana grattugiato.

TAGLIATELLONE AL RAGÙ DI VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

300 g semola rimacinata di grano duro + quella per il piano – 300 g di seirass – 30 g di ricotta salata grattugiata – 200 g di fagiolini – 200 g di punte di asparago – 2 carotine – 6 pomodorini – 1 rametto di salvia – 30 g di burro – sale – pepe

1 Disponete la semola a fontana, spolverizzate con 1 cucchiaino di sale e versate al centro, poco alla volta, 150 ml d'acqua tiepida. Impastate, unendo eventualmente poca altra acqua, fino a ottenere una pasta morbida e liscia (circa 15 minuti). Coprite la pasta con un telo e fatela riposare per 30 minuti. Stendetela con il matterello su un piano infarinato in una sfoglia abbastanza spessa e ricavate delle tagliatelle di circa 2 cm di larghezza.
2 Pulite i fagiolini e lessateli con le punte di asparago in acqua bollente salata per 5 minuti; scolateli. Raschiate le carotine, lavatele e tagliatele a dadini. Lavate i pomodorini e spezzettateli. Soffriggete la salvia con il burro in un'ampia padella, unite le verdure preparate e cuocete a fiamma media per 6 minuti; salate poco.
3 Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata per 3 minuti. Lavorate il seirass con 2 cucchiai di acqua di cottura della pasta e abbondante pepe. Scolate la pasta e saltatela nella padella con le verdure. Fuori dal fuoco mantecate con il seirass e servite spolverizzando con la ricotta salata.



Tessuto in lino tinto a mano di Hue Table Stories (anche nella foto sotto), piatto piano Francesca Reitano Ceramica, ciotola Morena Massera. Indirizzi a pagina 114



CANNELLONI CON LA MORTADELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

8 sfoglie di pasta fresca per lasagne – 400 g di ricotta vaccina – 150 g di mortadella a fettine – 100 ml di latte – 15 g di granella di pistacchi + un po' per guarnire – sale – burro per la teglia <u>per la besciamella</u> 350 ml di latte – 25 g di burro – 25 g di farina 00 – noce moscata – sale – pepe

1 Tritate la mortadella e lavoratela con la ricotta, il latte e la granella di pistacchi; salate poco. Mettete il composto preparato in una sac-à-poche usa e getta.
2 Preparate la besciamella. Fate sciogliere il burro a fuoco basso in una casseruola, unite la farina e mescolate rapidamente con una frusta fino a ottenere una crema ambrata. Incorporate il latte freddo a filo e cuocete la besciamella per 7-8 minuti a fiamma bassa, continuando a mescolare con la frusta, finché si sarà addensata; condite con sale, pepe e noce moscata.
3 Distribuite il composto di ricotta sul lato lungo delle sfoglie di pasta, arrotolatele e disponete via via i cannelloni in una teglia imburrata. Coprite con la besciamella e guarnite con un po' di granella di pistacchi. Infornate a 200° per 15-20 minuti, poi azionate la funzione grill e fate gratinare per 2 minuti.

Freisa D'ASTI E DEL MONFERRATO

ESEMPLARE PER LA VERSATILITÀ PRODUTTIVA, DI RADO PERDE IL FILO CON LA SUA ORIGINE ARISTOCRATICA. PER QUESTO PUÒ PERMETTERSI TUTTE LE TAVOLE, DAGLI ANTIPASTI AI PRIMI A BASE DI CARNE FINO AL POLLAME NOBILE CUCINATO IN MODO ELABORATO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





TAGLIATELLE ALLA FINANZIERA
pag. 98

l'abbinamento

LA COMPONENTE PIÙ RADICALE IN QUESTA RICETTA È RAPPRESENTATA DAI FEGATINI E DAI VENTRIGLI DI POLLO, QUINDI NON LA VISCERALITÀ DI ALTRE VERSIONI. IN COMPENSO LA SUA ELABORAZIONE PREVEDE NUMEROSI INGREDIENTI IN GRADO DI RENDERE ANCORA PIÙ COMPLESSO IL RISULTATO DELLA PERSISTENZA. QUESTO PIATTO È ASSOCIATO ALLA TIPOLOGIA DELLE FRESIE INTERMEDIE: QUELLA **DEL MONFERRATO DELLA TENUTA MIGLIAVACCA** VA DRITTA SULLA FERROSITÀ DELLE INTERIORA, CREA UN GIOCO DI PROFUMI COME FOSSE UN CORRIDOIO DI SPECCHI: PRIMA DI CONFRONTARSI COL LASCITO DEL CIBO, DOVE SERVONO CALMA E POLSO FERMO, METTE IN LUCE LA SUA STOFFA DIFFUSA. LA **FREISA D'ASTI SUPERIORE CASOT DI CA' DEL PRETE** CI METTE PIÙ TEMPO A ENTRARE IN CONTATTO CON IL SUGO, ALLORA SI APPOGGIA ALLE TAGLIATELLE, ATTRAVERSO DI LORO RAGGIUNGE LA FINANZIERA E L'ACCOMPAGNA SENZA SCOMPORSI. L'INIZIALE OSCURITÀ DELLA **FREISA DEL MONFERRATO NUDA & CRUDA DI CASCINA GASPARDA** NON DEVE FAR TEMERE UNA PREVARICAZIONE DEL VINO SUL CIBO: È VERACE, DECISA E RAGGIUNGE LA SUA EFFICACIA NELL'AEREA CONDIVISIONE DEI PROFUMI CON IL PIATTO.

È difficile sciogliere il dilemma dell'articolo da associare alle diverse varietà di vite che finiscono con la "a". Enotecnici, agronomi e ampelografi preferiscono "il" accademico. Tuttavia viene naturale dire la Barbera, la Falanghina, le Malvasie e, appunto, la Freisa, protagonista del nostro servizio. Poi, vittime di una valutazione superficiale, quasi sempre abbiamo un'idea del femminile gioiosa e accogliente e del maschile severa e aggressiva. I francesi hanno risolto la questione definendo al femminile la Syrah, varietà di vite e vino, non importa se il prodotto sia leggiadro o corposo.

La Freisa è un vitigno antico e si trova in Piemonte da almeno settecento anni, sebbene le prime testimonianze scritte risalgano al 1500. Già a quel tempo il suo vino era considerato longevo e di elevata qualità. Solo più tardi, tra i secoli XVIII e XIX, si affermò una versione spumosa e frizzante da bere presto. Sotto questo aspetto la Barbera, la varietà più diffusa e "sentita" nell'astigiano e nel Monferrato, e la Freisa condividono la medesima vocazione: possono essere facili ed effervescenti, ma anche ben strutturate e capaci di invecchiare. Cionondimeno, se la prima si conserva bene, ma fatica a evolversi, la Freisa ha nei suoi geni un arcaico legame col Nebbiolo, una varietà straordinaria nel maturare e trasformarsi. A unirli è l'estrema selettività dei luoghi, infatti raggiungono una vibrante armonia su particolari terreni ed esposizioni e in specifiche condizioni climatiche.

segue >

TARTRÀ

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

4 uova – 2 tuorli – 1/2 litro di latte – 2,5 dl di panna fresca – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cipolla bionda – 4 foglie di salvia – 1 foglia di alloro – 1 rametto di rosmarino – 30 g di burro – noce moscata – sale – pepe nero in grani

1 Tritate finemente le foglie di salvia, rosmarino e la cipolla sbucciata, tenendo i tre ingredienti separati. Fate stufare dolcemente quest'ultima in un padellino con 20 g di burro e la foglia di alloro e, quando il trito di cipolla sarà trasparente, eliminate l'alloro e lasciate raffreddare.
2 Versate la panna e il latte nel bicchiere del frullatore, unite la cipolla raffreddata, le erbe aromatiche tritate, il parmigiano, una presa di sale, una macinata di pepe, un pizzico di noce moscata grattugiata e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.
3 Sbattete leggermente le uova e i tuorli con una forchetta finché saranno ben amalgamati, mescolateli con il composto preparato e suddivideteli in 6 stampini da budino lisci e imburrati di cm 6, quindi trasferiteli in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ad arrivare a 2/3 dell'altezza degli stampi e cuocete in forno già caldo a 160° per 50 minuti. Sformateli nei piatti e servite.



l'abbinamento

UOVA, LATTE, PANNA FRESCA E PARMIGIANO, UN COMPLESSO DI GRASSEZZE DIVERSE IN UNA RICETTA DI ANTICA CONSUETUDINE CHE HA NELLA CIPOLLA UN'ECCELLENTE MEDIATRICE. ALLA LUCE DI COME IL PIATTO SI È TRASFORMATO NEL TEMPO, SONO I VINI DEL MONFERRATO ASTIGIANO I PIÙ EFFICACI NELL'ACCOSTAMENTO. ALLORA VIA LIBERA ALLA FREISA FRIZZANTE, PRECISA NEL CONTRASTARE LE SENSAZIONI GRASSE, MA ANCHE MISURATA PER NON CANCELLARE UN CIBO DAL SAPORE MORBIDO E DAL RETROGUSTO DELICATO. LA **FREISA D'ASTI FRIZZANTE DI TERRE DEI SANTI** ESIBISCE LA SUA VIRTUOSA FACILITÀ, ATTACCA SOLO ALL'INIZIO E POI SI SCIOGLIE IN UN ABBRACCIO, RECUPERANDO L'EQUILIBRIO E L'ACCENNO AMARICANTE. LA **LUNA DI MAGGIO DI CASCINA GILLI** È LA FREISA D'ASTI FRIZZANTE GENTILE PER ANTONOMASIA, A LEI AFFIDIAMO ANCHE LA CIPOLLA CHE GUIDA IL CUORE DEL BUDINO NELL'ALVEO DEL VINO, UNA COMPARAZIONE DI TENEREZZE. L'ESUBERANZA DELLA **FREISA D'ASTI FRIZZANTE DELLA MONTAGNETTA**, OTTENUTA DALLA COLLINA I RONCHI, SOTTOPONE IL CIBO A UN'ONDATA DI GIOVANILI FRAGRANZE: NE NASCE UN DIALOGO TRA GENERAZIONI.



Inoltre possono richiedere un adeguato affinamento in bottiglia per generare un bouquet affascinante e ricco di sfumature. Si tratta della crescita del profumo da giovanile e leggibile a maturo e complesso. L'iniziale stoffa tannica, irregolare e astringente, si avvicina alle altre sensazioni in una convergenza setosa o vellutata in favore di un raffinato equilibrio.

Le Langhe ospitano i migliori Nebbiolo, il Barbaresco e il Barolo, mentre il potenziale della Freisa è sottovalutato. È quindi il Monferrato il suo territorio di elezione, è qui che il vino esprime la finezza appena descritta. Il bellissimo sistema di colline, dove oggi si adagiano rigogliosi vigneti, un tempo era un mare profondo. Lo testimonia il sottosuolo composto da limo, argille e sabbia, un mosaico che, oltre alla Freisa, ospita diversi vitigni, come la già citata Barbera, il Grignolino, il Nebbiolo, il Cortese, il Brachetto, il Ruché, la Malvasia Nera e la Malvasia di Schierano. Il Monferrato si estende in tutta la provincia di Asti, dove la Freisa può assumere la Doc omonima, e in significative parti della provincia di Alessandria. Dal territorio intorno a Casale Monferrato viene la Freisa più completa e versatile, un modello espressivo unico. Tale originalità e la complessità della sua coltivazione scoraggiano il rinnovamento dei vigneti. Si preferisce



SPALLA DI AGNELLO AL MIRTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

1 spalla d'agnello di circa 1,2 kg tagliata a pezzi – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchiere di vino bianco – 1 bicchierino di Mirto – 2 rametti di mirto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate lo spicchio d'aglio e sfregatelo sui pezzi di agnello, massaggiate la carne con una presa di sale, una macinata di pepe e 2 cucchiai di olio e rosolatela in un tegame per 6-7 minuti, rigirandola su tutti i lati.
2 Versate il vino e il Mirto, unite i rametti di mirto, trasferitala in forno già caldo a 200° per 30 minuti. Girate i pezzi di agnello e proseguite la cottura per altri 30 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con il fondo di cottura.

l'abbinamento

IL SUCCESSO DELL'ACCOSTAMENTO TRA IL PIATTO E I VINI PIÙ AMBIZIOSI DEL NOSTRO SERVIZIO PASSA ATTRAVERSO L'ETÀ DEI DUE SOGGETTI. CON LA MATURITÀ L'AGNELLO ACQUISISCE UNA MAGGIORE DENSITÀ DELLA CARNE, LA FREISA IMPORTANTE CESELLA I SUOI PROFUMI PIÙ RICERCATI E ORGANIZZA LO SVILUPPO DEL SAPORE IN UN FLUSSO ARTICOLATO E PROFONDO. A SEGNARE IL TUTTO C'È IL MIRTO, AL ROSSO MONFERRINO IL COMPITO DI NON INTERFERIRE NELLA SUA LIMPIDA ESPRESSIVITÀ. LA **FREISA RUNCHET DI TRINCHERO** COPRE MILLIMETRO DOPO MILLIMETRO IL PAVIMENTO DELLA LINGUA E LA SUPERFICIE DELLA BOCCA, L'INCARICO È SEGUIRE I PASSI DEL CIBO PER FONDERE LE DUE FORTI IDENTITÀ. LA **FREISA DEL MONFERRATO CANONE INVERSO DI CANTINE VALPANE** SI DISTINGUE PER UN ORDITO IRREGOLARE E MAGNETICO, NON CI ABBANDONA, NEANCHE QUANDO L'AGNELLO FA PESARE LA SUA INTENSA ANIMALITÀ. È LA PROGRESSIONE A RENDERE IL **PECORANERA, LA FREISA DI TENUTA GRILLO**, IL LIQUIDO PIÙ VOLITIVO E MOTIVATO AD ARRIVARE IN FONDO; CERTO, NON TROVA UNA FETTINA ALLA PIZZAIOLA, TUTTAVIA LA SUA MANIERA È PERSUASIVA E VINCENTE.

puntare su varietà più commerciali sebbene inadatte a dare vini di personalità. Eppure l'eterogenea manifestazione della Freisa dona eccellenti opportunità nel rapporto col cibo. La versione frizzante, caratterizzata da un colore rubino intenso e da una spuma violacea, mette a disposizione la propria vitalità sugli antipasti della cucina piemontese, come insaccati e carni crude, la bagna cauda, il tonno di coniglio e la terrina monferrina di uova al pomodoro. Ma non soltanto proteine, c'è la vocazione ad accostare ricette vegane e vegetariane dove si esaltano le specialità orticole del basso Piemonte.

Da taluni vigneti dell'astigiano nasce una Freisa "intermedia", non effervescente ma comunque dal portamento spigliato e giovanile, dotata di una struttura articolata e buona anche dopo 4-5 anni. A lei, alla sua incisività, affidiamo paste all'uovo, risotti e paste ripiene, la costante sono i sughi di carne. Come abbiamo visto le aree di maggiore vocazione sono l'Astigiano e il Monferrato ed è qui che prende vita la Freisa più intensa, decisa e dal gusto persistente, la cui stoffa sfida carni dalla fibra complessa, come animali da cortile e pollame nobile, cucinate in modo elaborato. Accostamenti nei quali non basta sgrassare, servono una presenza diffusa sulla lingua e la capacità di leggere ogni dettaglio che il cibo lascia in eredità.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Freisa
Tenuta Migliavacca
0142 781771, € 17,50
Asciutto, salato e minerale, è un vino esemplare per la partecipazione gustativa; il suo temperamento merita le pappardelle al sugo d'anatra.



Freisa Casot
Ca' del Prete
333 8950701, € 19
Il bosco circonda le viti e dona una biodiversità rara nell'agricoltura moderna, il vino è «pugno di ferro in guanto di velluto», l'aspetta un risotto al Castelmagno e nocciole.



Freisa Nuda & Cruda
Cascina Gasparda
339 7874742, € 20
Ferroso e affumicato, sembra nero, il profumo di mora addolcisce l'insieme, ma è il vigore tannico a "inseguire" gli gnocchi con burro e fontina.



Freisa Frizzante
Terre dei Santi
011 9876117, € 7,50
Tra Castelnuovo Don Bosco e San Damiano si estende una delle aree più vocate dell'Astigiano; questo rosso amarognolo si esalta sui crostini con la salsiccia.



Freisa Frizzante
Luna di Maggio
Cantina Gilli
011 9876984, € 15
Vivo nel colore e dal tannino delicato, il vino nasce da una dorsale di terra bianca, il sapore avvolge la bocca e sposa la vellutata di cannellini e lenticchie rosse.



Freisa Frizzante
I Ronchi
La Montagnetta
0141938343, € 15
Nel terroir astigiano di elezione per la Freisa, si produce un rosso generoso a fermentazione naturale adatto al rotolo di fontina e prosciutto.



Fresia Runchet
Ezio Trinchero
0141 954016, € 28
Evoca il legame col Nebbiolo, per la natura del vigneto e della vinificazione, matura e si evolve, è volitiva, decisa e autorevole, è Freisa da stufato d'asina e polenta.



Freisa Canone Inverso
Cantine Valpane
0142 486713, € 16
Contiene la bellezza del Monferrato, ha profumi lenti e profondi, sapore lungo ed elegante, proviamolo sul bollito misto alla piemontese.



Pecoranera
Tenuta Grillo
0131 709176, € 26
Si affina a lungo prima di essere sul mercato e raggiungere una complessità eccezionale; profumo e sapore onorano la faraona ai gelsi rossi.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LE TRE VERSIONI CLASSICHE DELLA FREISA D'ASTI E DEL MONFERRATO SEGUONO IL MANUALE CLASSICO DEL SERVIZIO. LA FREISA FRIZZANTE E SPUMOSA HA BISOGNO DI 12-14° SIA PER CONSERVARE L'EFFERVESCENZA SIA PER GRATIFICARE LA FRESCHEZZA DEI PROFUMI. LA VERSIONE DALLA PERSONALITÀ INTERMEDIA, ADATTA A PRIMI PIATTI SAPORITI, ESIGE 14-16°, PER TENERSI IL SUO LATO GIOVANE E APPASSIONATO E, ALLO STESSO TEMPO, LIMITARE L'ASTRINGENZA E L'AMAROSTICO DEL TANNINO. A 16° E FINO A 20° VA A TAVOLA LA FREISA DI LOTTA E DI GOVERNO, PER ESPANDERE IL SUO POTERE ED ESSERE ALL'ALTEZZA DI CIBI IMPEGNATIVI.





TAGLIATELLE ALLA FINANZIERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

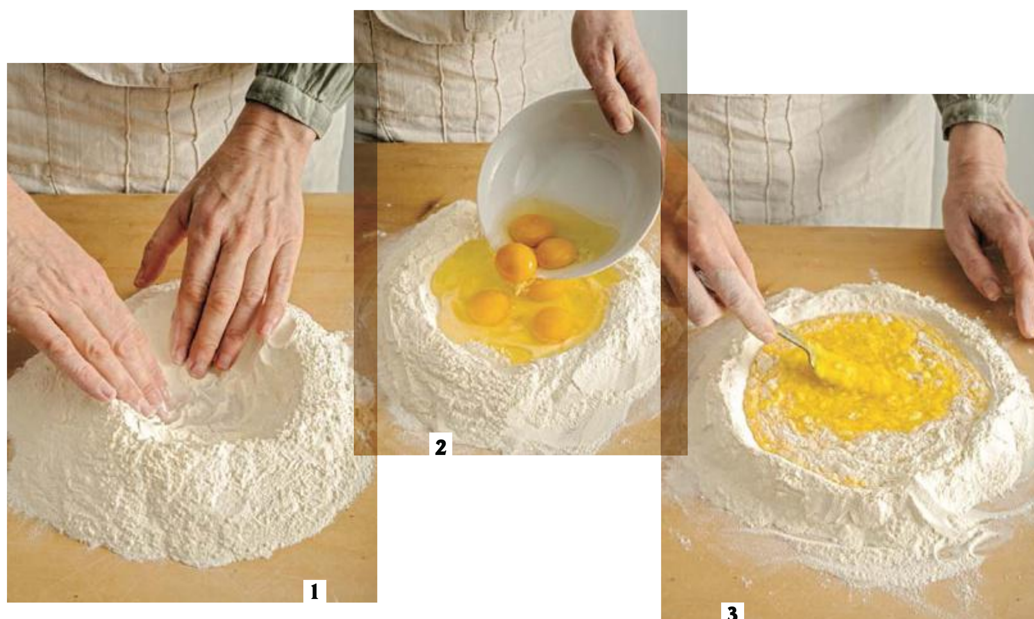
300 g di tagliatelle fresche all'uovo – 30 g di funghi secchi – 60 g parmigiano reggiano Dop grattugiato – 100 g di fegatini di pollo – 50 g di ventrigli di pollo – 80 g di fesa di vitello – 80 g di scamone di manzo – 1 cipolla bionda – 1 carota – 1 bicchierino di Marsala – 20 g di farina 00 – 30 g di burro – sale – pepe nero

1 Mettete a mollo i funghi in acqua calda per 20 minuti, scolateli, puliteli e tagliateli a tocchetti. Pulite i fegatini di pollo e i ventrigli e riduceteli a dadini, fate lo stesso con lo scamone e la fesa di vitello, poi infarinate questi ultimi.
2 Sbucciate e tritate finemente la cipolla, raschiate e riducete a dadini la carota. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la carne infarinata e rosolatela, mescolando spesso per 2-3 minuti. Unite i funghi, i ventrigli, la cipolla e la carota, mescolate, regolate di sale e pepe e cuocete coperto, su fiamma bassa, per 15 minuti.
3 Bagnate con il Marsala e lasciatelo leggermente evaporare, quindi unite i fegatini e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Cuocete le tagliatelle in acqua salata in ebollizione, scolatele al dente, versatele nella casseruola con la finanziera, unite il parmigiano, mescolate e servite.

pasta all'uovo

ECCO TUTTI I PASSAGGI SPIEGATI PASSO PASSO PER PREPARARLA IN CASA E POI TRASFORMARLA IN LASAGNE E CANNELLONI DA FARCIRE CON GOLOSI CONDIMENTI

testi e cura di Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda. Si ringrazia Marcato per la macchina per la pasta Atlas 150

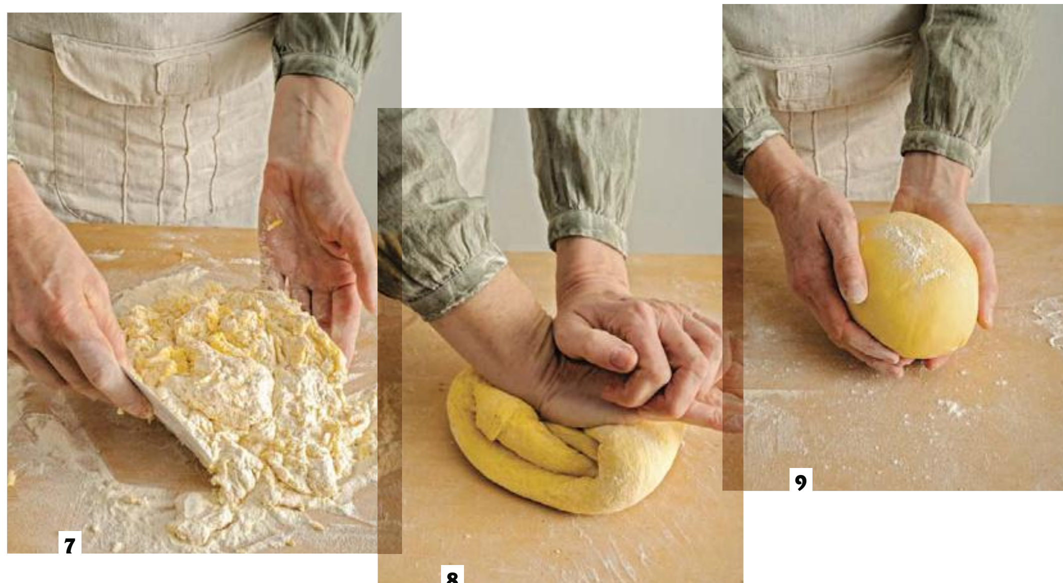

1 2 3

PROCEDIMENTO

1 Mantenendo la proporzione di 1 uovo ogni 100 g di farina, versate la farina su un piano: create un cratere con la punta delle dita e quindi allargatelo con le nocche ruotando la mano a destra e a sinistra. Poi compattatene un poco il bordo premendo delicatamente.
2 Sgusciate le uova in una ciotola e fatele scivolare nel cratere, uno alla volta, eventualmente rompendo via via i tuorli con una forchetta.
3 Sbattete leggermente le uova facendo attenzione a non aprire il bordo del cratere.

4 Unite una presa di sale spolverizzandolo sulle uova e sulla farina.
5 Riprendete a sbattere le uova per distribuire il sale e poi iniziate a incorporare la farina prelevandola via via dal bordo interno del cratere.
6 Quando si sarà creato un composto grossolano e più asciutto, raccogliete la farina rimasta con una spatola per unirla all'impasto.

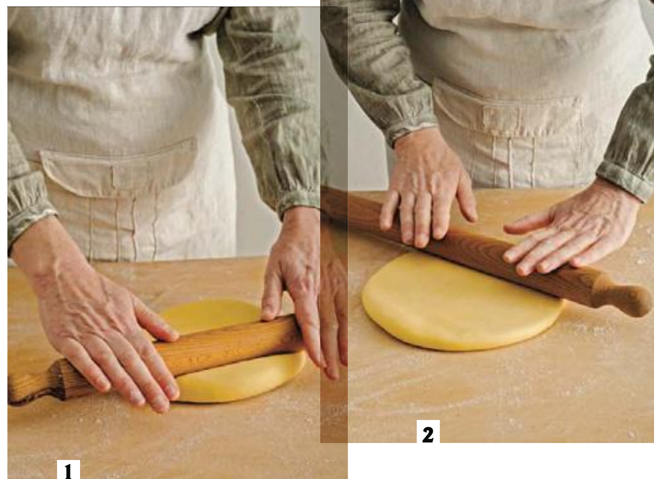

4 5 6


7 8 9

7 Lavorate con le mani e la spatola per arrivare a una consistenza più uniforme.
8 Ora impastate a piene mani infarinando il piano se la pasta si attacca: schiacciatela con un palmo, ripiegatela su se stessa, ruotate il panetto di 90° e ripetete l'operazione. Procedete così per almeno 10 minuti fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica: premendola con un dito dovrà riprendere la forma iniziale.
9 Formate una palla, avvolgetela in un panno umido e fatela risposare per 45 minuti: la pasta perderà elasticità e sarà più facile stenderla.

TIRARLA A MANO

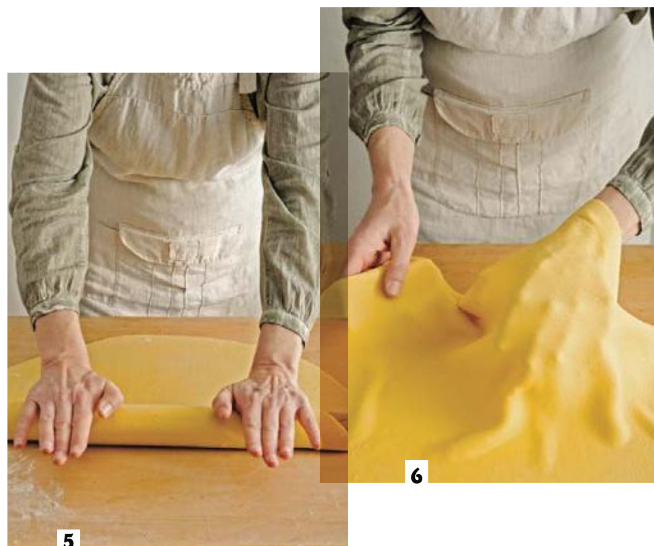
1 Infarinate il piano. Date al panetto una forma tonda, appiattitelo un poco con le mani e quindi con il matterello girandolo in direzioni diverse fino a uno spessore di 1 cm.
2 Procedete nell'assottigliare la pasta ruotando la sfoglia di 90° a ogni passata di matterello: lavorate cercando di esercitare sempre la stessa pressione affinché mantenga uno spessore uniforme.





3 Continuate sempre ruotando la sfoglia di 90° a ogni passata e girando anche il matterello in direzioni diverse, in modo da non compromettere la regolarità del tessuto. Se vedete che la sfoglia inizia ad attaccarsi al legno, spolverizzatela con poca farina e distribuitela poi con il palmo della mano. Queste operazioni e le successive, vanno svolte abbastanza velocemente per evitare che la pasta si asciughi e si stracci.
4 Per assottigliarla ulteriormente, arrotolatela sul matterello: centratela bene, fatela aderire evitando che restino spessori d'aria e spianatela con le mani verso le impugnature.

5 A questo punto, fate rotolare il matterello per circa 30 cm in avanti e altrettanti indietro schiacciando la foglia. Srotolatela, giratela di 90° e ripetete l'operazione più volte.
6 Per capire quando la pasta è pronta, sollevatela infilandovi sotto una mano: dovrà aderire perfettamente, come un lenzuolo, lasciando intravvedere le dita in trasparenza. Ora potete tagliare la pasta in lunghe strisce di circa 14 cm di larghezza.



il taglio e la precottura per le lasagne



1 TAGLIATE LE STRISCE DI PASTA CON UNA ROTELLA A LAMA LISCIA IN SFOGLIE LUNGHE CIRCA UNA SPANNA: ADEGUATELE ALLA MISURA DELLA CASSERUOLA,MA NON SUPERATE I 20 CM: SAREBBERO INGESTIBILI DURANTE LA PRECOTTURA.
2 PER AVERE SPAZIO DI MANOVRA, INFARINATELE E IMPILATELE UN PO' SFALSATE. POI TUFFATELE, POCHE PER VOLTA, IN ACQUA BOLLENTE SALATA (CUI AVRETE AGGIUNTO 1 CUCCHIAIO D'OLIO) PER 30 SECONDI, SCOLATELE CON UN MESTOLO FORATO E RAFFREDDATELE IN ACQUA FREDDA PER INTERROMPERE LA COTTURA. SGOCCIOLATELE E FATELE ASCIUGARE SU UN PANNO.

... E A MACCHINA

1 Dividete la pasta in piccole porzioni (all'incirca delle dimensioni di un mandarancio): mentre ne lavorate una, potete tenere le altre sotto una ciotola capovolta perché non si asciughino. Passate una porzione tra i rulli completamente aperti. Stendete in orizzontale il rettangolo ottenuto, infarinatelo e piegate verso il centro prima un lato e poi l'altro.
2 Premete la pasta con il palmo della mano in più punti in modo da compattare i tre spessori.



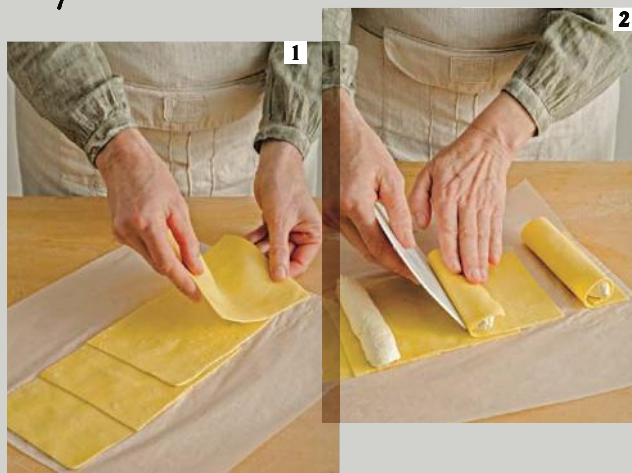


3 Passatela di nuovo tra i rulli completamente aperti. Infarinatela, ripiegatela ancora in tre e ripassatela tra i rulli aperti.
4 Ripetete le operazioni diverse volte finché passandola tra i rulli emetterà una sorta di schiocco. Verificate anche che, sfiorandola con un dito, abbia una texture setosa.

5 Ora potete iniziare a chiudere i rulli di uno step a ogni passaggio. Mentre girate rapidamente la manovella con la mano destra, sollevate la pasta che esce dai rulli con la mano sinistra.
6 Quando tutta la sfoglia sarà libera, sempre tenendola sollevata con la mano sinistra, scalate un altro step, aiutate la striscia a reinfilarsi tra i rulli e iniziate a girare la manovella per agganciarla. A questo punto ribaltate la sfoglia al di là della macchina con un colpo sicuro e finite di tirarla. Arrivate a uno spessore di 0,5-1 mm secondo l'uso (più sottile per i sughi leggeri, più spessa per i ragù ricchi).



...e per i cannelloni



1 TAGLIATE LE STRISCE DI PASTA IN RETTANGOLI DI CIRCA 10X14 CM, SBOLLENTATELI, RAFFREDDATELI E ASCIUGATELI COME SPIEGATO PER LE LASAGNE. POI INFARINATELI E METTETELI IN FILA SU PIÙ FOGLI DI CARTA DA FORNO SORMONTANDOLI DELLA METÀ SUL LATO PIÙ CORTO.
2 FARCITE LA PRIMA SFOGLIA DISPONENDO UNA STRISCIA DI RIPIENO (CHE AVRETE MESSO IN UNA SAC-À-POCHE) SUL LATO CORTO A CONTATTO CON LA SFOGLIA SOTTOSTANTE. CON UN RASCHIETTO ALZATE IL LEMBO DI PASTA FARCITO, RIPIEGATELO SUL RIPIENO E ARROTOLATE IL CANNELLONE AIUTANDOVI CON LA MANO LIBERA. PROCEDETE COSÌ PER TUTTI GLI ALTRI.

Roselline romagnole

1 Preparate delle lasagne con 300 g di farina e 3 uova e scottatele come spiegato alle pagine precedenti. Cospargetele con un po' di grana padano Dop e distribuitevi sopra 150 g di mortadella, 200 g di fontina e 150 g di prosciutto cotto, tutti a fettine; rifilate le eccedenze. Arrotolatele partendo dal lato corto e tagliate i rotoli in 3-4 rondelle.
2 Con le forbici praticate dei taglietti lungo il bordo e divaricateli per creare dei "petali". Mescolate 550 g di besciamella con 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e 1 cucchiaio di grana e versatene metà in una teglia. Unite le roselline e coprite con la besciamella rimasta. Spolverizzate con un po' di grana e infornate a 180° per 20 minuti.


1


2


1


2

Lasagnette di mare al basilico

1 Preparate delle lasagne quadrate di 12 cm di lato con 300 g di farina e 3 uova come spiegato alle pagine precedenti e lessatele in acqua bollente salata per 4 minuti; sgocciolatele. Rosolate 500 g di zucchinette a rondelle con un po' d'olio. Unite 500 g di mazzancolle pulite e cuocete per 5 minuti. Aggiungete 12 fiori di zucca a listarelle e proseguite la cottura per 1 minuto; salate.
2 Frullate 500 ml di besciamella con 10 foglie di basilico e 30 g di pecorino. Velate i piatti con la besciamella e montate le lasagnette alternando pasta, besciamella e mazzancolle con le verdure e servite.

Cannelloni dell'orto

1 Preparate delle sfoglie per cannelloni con 2 uova e 200 g di farina e scottatele come spiegato alle pagine precedenti. Riducete 2 melanzane a cubetti e rosolateli con olio e aglio. Tritatene metà e mescolateli con 300 g di ricotta, 2 uova, 60 g di grana padano Dop, prezzemolo tritato, sale e pepe.
2 Disponete il ripieno in una sac-à- poche usa e getta, distribuitelo sulle sfoglie e arrotolatele come spiegato a pag. 103. Velate una teglia con un po' di sugo di pomodoro, adagiatevi i cannelloni e coprite con altri 250 g di sugo mescolato con le melanzane a cubetti rimaste. Condite con un po' di grana e infornate a 200° per 15 minuti.


1


2

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

come conservare la pasta all'uovo

SE VOLETE PREPARARNE UNA DOSE SUPERIORE A QUELLA RICHIESTA PER LE RICETTE, PER AVERNE UNA SCORTA, PROCEDETE COSÌ. AVVOLGETE IL PANETTO NELLA PELLICOLA OPPURE IMPILATE LE SFOGLIE PRONTE INFARINANDOLE E ALTERNANDOLE A FOGLIETTI DI CARTA DA FORNO (QUINDI METTETELE IN UN CONTENITORE): CONSERVATE PANETTO O SFOGLIE IN FRIGORIFERO FINO A 4 GIORNI E POI RIPORTATE A TEMPERATURA AMBIENTE. OPPURE CONGELATE PANETTO O SFOGLIE, PREPARATI COME DETTO SOPRA, FINO A 1 MESE: IL PANETTO ANDRÀ SCONGELATO IN FRIGORIFERO (CI VOGLIONO CIRCA 5 ORE) OPPURE A TEMPERATURA AMBIENTE PRIVATO DELLA PELLICOLA E COPERTO CON UN PANNO UMIDO (CIRCA 2 ORE); LE SFOGLIE INVECE VANNO SBOLLENTATE O LESSATE ANCORA CONGELATE.



NEL PROSSIMO NUMERO:
TAGLIATELLE, MALTAGLIATI & CO.

Piano in legno Alpi, piatti Francesca Reitano Ceramica, posate Mepra. Indirizzi a pagina 114

Miele
DELLA LUNIGIANA

TRA I BOSCHI IMPERVI DI QUESTA PARTE DI TOSCANA, DOVE LE TECNICHE INDUSTRIALI NON SONO MAI ARRIVATE, NASCE LA PRIMA DELLE RARE DOP ITALIANE DEL MIELE CHE QUI CONTA BEN DUE VARIETÀ: ACACIA E CASTAGNO

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio, reportage di Felice Scoccimarro, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Antonella Pavanello

Andrea Guidarelli della Cooperativa Ama (Apicoltori miele apuano) di Fivizzano. Su prenotazione, è possibile effettuare visite guidate degli alveari in compagnia dei soci della cooperativa.







MAROCCA DI CASOLA CON LARDO DI COLONNATA

pag.110



Qui sopra, il miele di castagno prodotto da Amorfini. In alto, una pila di melari colorati dell'apicoltura Giuliana Amorfini che può contare su 260 alveari. Il melario viene posto dentro l'arnia per contenere i favi in cui le api depositano il miele.



COSTINE DI MAIALE LACCATE AL MIELE

pag.110





Qui sopra, a sinistra, Giuliana Amorfini, apicoltrice ad Amola fin dagli anni Settanta. A destra, Stefano Fenucci, socio e responsabile della Cooperativa sociale Il Pungiglione di Pontremoli, mostra un telaio da melario su cui le api hanno stoccato il miele.



Camillo Lardera, milanese di origine, è apicoltore autonomo (non fa parte del Consorzio) in Lunigiana per passione e si dedica personalmente alla vendita del suo miele Ape Camilla al mercato di Pontremoli.



SPUNGATA

pag.110

Sono solo tre in Italia i tipi di miele che vantano la Dop: il primo ad assicurarsi la prestigiosa tutela è stato il Miele di Lunigiana. Correva il 2004 e tra questi colli della catena degli Appennini ne furono individuate ben due varianti meritevoli della certificazione: la prima dalla fioritura dell'acacia, la seconda da quella del castagno. Che sono peraltro le varietà di miele più amate a livello nazionale.

"La Lunigiana è un territorio poco antropizzato e non esiste una vera e propria agricoltura intensiva", spiega Andrea Guidarelli, per anni presidente del Consorzio di tutela e oggi socio della Cooperativa Ama (Apicoltori mieli apuani). Per queste ragioni il miele Dop viene raccolto esclusivamente nei 14 Comuni della provincia di Massa Carrara incuneati tra Emilia Romagna e Liguria. Del resto, guidando lungo la strada tra Parma e La Spezia, è capitato a tutti di alzare lo sguardo su questo angolo di Toscana e scoprirlo punteggiato di minuscoli borghi appollaiati a mezza costa, ma soprattutto ricoperto da maestosi e incontaminati boschi e quercete. "La particolare conformazione del nostro territorio, talvolta impervio e inaccessibile, rende inapplicabili le pratiche di apicoltura industriale. perciò non abbiamo mai smesso di seguire i princìpi di tradizioni secolari", prosegue Guidarelli. Su richiesta, è possibile visitare gli alveari in compagnia dei soci della cooperativa in località Pianezza di Fivizzano, al margine delle boscaglie di robinie. Tra gli onnipresenti ronzii e il va e vieni delle piccole operaie, Guidarelli descrive il miele di acacia: "al contrario di molte altre varietà non cristallizza, si presenta sempre liquido. Il consumatore lo può riconoscere per il suo colore che va dal giallo molto tenue a quello paglierino e ovviamente per il sapore che è decisamente dolce e vanigliato. Il suo gusto inoltre lo rende adatto per dolcificare le bevande e gli impasti dei dolci: la tipica spongata di Pontremoli non potrebbe certo farne a meno".

Da Fivizzano le borgate in pietra arenaria si rincorrono sino ad Amola, frazione del comune di Licciana Nardi. È qui che, nel 1978, Giuliana Amorfini iniziò a lavorare con le api. Oggi possiede 260 alveari, situati in tre località all'interno del perimetro della Dop. "L'alveare è un super organismo: ciascun abitante ha un ruolo ben preciso", ci dice appassionata. "Forse è anche questa incredibile organizzazione che rende il miele così affascinante e misterioso. E poi c'è la sua provenienza: le api lo ricavano dal nettare dei fiori che raccolgono, trasformano e combinano con sostanze proprie per poi immagazzinarlo e lasciarlo maturare nei favi dell'alveare", continua. "Ma ciò che sorprende anche di più è che l'ape, una volta ricavate le sostanze zuccherine, le passi alle altre compagne dell'alveare affinché, a seguito della trasformazione, l'ultima della catena depositi il frutto del lavoro di squadra nella cella del favo, che viene sigillata con la cera". L'apicoltore nutre un grande rispetto per questa opera di fatica e ingegno e in effetti sottrae all'alveare solo il miele in eccesso.

Il Miele della Lunigiana Dop è anche strumento di integrazione sociale. Bisogna recarsi alla Cooperativa Il Pungiglione, non distante dagli antichi ponti sul Magra e sul Verde di Pontremoli, cioè nella "capitale" della Lunigiana che sorge proprio alla confluenza dei due corsi d'acqua. "In questo villaggio si offre a oltre cento persone un inserimento nella società. Sono ex carcerati, migranti che richiedono asilo, vittime di tratta", confida Stefano Fenucci, socio lavoratore e responsabile dell'apicoltura e della cereria. Qui imparano un lavoro in vista di un riscatto sociale. Ma non è solo questo. "Mettiamo anche a disposizione dei piccoli apicoltori le attrezzature per la smielatura", aggiunge, mentre dai telai dove è deposto il miele, utilizzando un pettine, ci sta mostrando come aprire le cellette. A uscirne è subito un liquido denso e profumato, color ambra bruno. "È miele di castagno, dall'aroma intenso e persistente, ideale a colazione con pane e burro". La cera che si recupera dall'operazione di apertura viene sciolta e si utilizza per la creazione dei fogli cerei, che facilitano le api nel compito di fondare nuove celle. In tal modo l'uomo ricambia almeno in minima parte il grande dono di questo straordinario insetto che da millenni fornisce gocce di poesia e saggezza. Informazioni: www.vetrina.toscana.it

le nostre scelte

AMA Apicoltori Mieli Apuani
Località Il Piano di Rometta 7
Fivizzano (MS)
Telefono 3335899502
Web amamieli.it

Apicoltura Giuliana Amorfini
Località Amola 15
Licciana Nardi (MS)
Telefono 3336696403

Cooperativa Sociale Il Pungiglione
Località Boceda, Pontremoli (MS)
Telefono 0187850022

Ape Camilla
Via San Biagio 50, Mulazzo (MS)
Telefono 3312317950

Informazioni: vetrina.toscana.it

MAROCCA DI CASOLA CON LARDO DI COLONNATA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
810 CAL/PORZIONE

300 g di farina di castagne – 150 g di farina tipo 1 – 150 g di farina tipo 2 – 200 g circa di patate lesse ridotte in purea – 220 g di pasta madre già rinfrescata (o un lievitino preparato 40 minuti prima con 15 g di lievito di birra fresco, 100 g di farina e 70 ml d'acqua) – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – 1/2 bicchiere di latte
per accompagnare 400 g di lardo di Colonnata affettato – 300 g di caprini freschi o semistagionati – 300 g di pecorino toscano stagionato – 100 g di noci sgusciate – 1 vasetto di miele di castagno Dop della Lunigiana – 1 vasetto di miele d'acacia Dop della Lunigiana

1 Lavorate la farina di castagne con circa 180 ml d'acqua calda, poi aggiungete le altre farine, la purea di patate e iniziate a impastare. Unite quindi la pasta madre stemperata con il latte e, se necessario, ancora un po' di acqua tiepida (oppure il lievitino). L'impasto dovrà risultare morbido ma abbastanza consistente.
2 Formate una palla, mettetela in una ciotola leggermente oliata e coprite con la pellicola senza toccare l'impasto (a questo scopo usate una ciotola ampia); fate lievitare in luogo caldo per 2-3 ore.
3 Dividete l'impasto a metà e formate due pagnotte rotonde, mettetele su un tagliere o in un cestino per lievitazione e lasciatele ancora lievitare per circa 40 minuti. Cuocete le 2 marocche in forno già caldo a 220° per i primi 10 minuti, poi alzate a 200-210° e proseguite per altri 30-35 minuti.
4 Lasciate raffreddare le marocche su una gratella, coprendole con un telo, poi affettatele e servitele su un tagliere con il lardo di Colonnata, i caprini, il pecorino e le noci, accompagnando il tutto con le due varietà di miele Dop della Lunigiana.

COSTINE DI MAIALE LACCATE AL MIELE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
830 CAL/PORZIONE

1,5 kg di costine di maiale in uno o due pezzi – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 4 spicchi d'aglio – 1 foglia d'alloro – 3 rametti di rosmarino – 3 bicchieri di vino rosso leggero – brodo di carne – 800 g di patate a pasta gialla – 3 cucchiai di miele di castagno Dop della Lunigiana – 1 cucchiaino di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani – 5-6 grani di pepe della Giamaica

1 Fate rosolare le costine 4-5 minuti per lato in un tegame a fondo pesante, eliminate il grasso in eccesso e aggiungete sedano, carota e cipolla mondati e a pezzettoni, l'alloro, 2 rametti di rosmarino, l'aglio schiacciato e proseguite la cottura per qualche minuto. Unite il vino bollente, il pepe della Giamaica frantumato e 4-5 grani di pepe nero; cuocete per alcuni minuti senza coperchio.
2 Salate e cuocete coperto per almeno un'ora e mezza, bagnando con un po' di brodo quando gran parte del vino sarà consumato. Nel frattempo, pelate le patate, cuocetele al vapore per 15 minuti, tagliatele a spicchi, conditele con olio, sale, qualche fogliolina di rosmarino e infornatele a 210° per 15 minuti o finché saranno dorate.
3 Prelevate le costine dal tegame, filtrate il fondo di cottura, mettetelo in un pentolino con l'amido diluito in 1/2 tazzina d'acqua fredda, portate a ebollizione, spegnete e unite il miele e il rosmarino rimasto tritato. Disponete le costine su una placca, spennellatele da un lato con metà della salsa e passatele sotto il grill per qualche minuto; spennellatele dall'altro e ripassatele sotto il grill. Tagliate le costine a pezzi e servitele con le patate preparate.

SPUNGATA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

per la farcia 150 g di miele d'acacia Dop della Lunigiana – 100 g di noci sgusciate – 50 g di nocciole tostate – 50 g di mandorle spellate – 30 g di pinoli – 40 g di uvetta – 30 g di scorze d'arancia candite – 30 g di scorze di cedro candite – 1/2 bicchiere di vino bianco secco – 100 g circa di pane casereccio secco – 1 vasetto di confettura di mele cotogne o di mele, pere e fichi cotti insieme – 1 cucchiaino di spezie miste (noce moscata, cannella, garofano, pimento)
per la pasta 400 g di farina – 60 g di burro – 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 50 g di zucchero – 1 cucchiaio di miele di acacia Dop della Lunigiana – 1 dl circa di vino bianco secco – sale

1 Per la farcia, scaldate il miele con il vino fino a leggera ebollizione poi incorporate tutta la frutta secca tritata, l'uvetta ammollata, le scorze sminuzzate, la confettura, le spezie e il pane secco sbriciolato in quantità sufficiente ad asciugare il composto pur mantenendolo morbido. Fate riposare per almeno 12 ore in frigo.
2 Impastate la farina con il burro fuso ma freddo, l'olio, lo zucchero, il miele, il vino e un pizzico di sale. Lavorate energicamente aggiungendo ancora un po' d'acqua o vino se necessario. L'impasto dovrà essere morbidissimo ma non attaccarsi.
3 Stendete la pasta ricavando un disco di 30 cm di diametro e uno di 34. Appoggiate il disco più grande in una tortiera bassa foderata con carta da forno facendolo sbordare, stendetevi sopra il ripieno e coprite con l'altro disco risvoltandovi sopra i bordi di quello inferiore e sigillando bene (in alternativa cuocete il dolce direttamente sulla placca mettendo il disco piccolo sotto e quello più grande a copertura del ripieno che formerà una piccola cunetta). Praticate tanti fori in superficie con uno stecchino e infornate a 180-190° per 30-40 minuti. Se vi piace guarnite la spungata con zucchero a velo e scorze d'arancia candite.

sale&pepe shopping

ALCE NERO COLOMBA CLASSICA BIOLOGICA

La Colomba Alce Nero è preparata nella versione classica della tradizione dolciaria italiana con scorze di arancia e di limone canditi, mentre per l'impasto è stato utilizzato solo lievito madre e farina di frumento. Completa la ricetta il miele millefiori italiano che ne caratterizza il profumo e l'aroma. La Colomba Classica Alce Nero è lavorata per oltre 50 ore.



Luciana Mosconi *tagliatelle* all'Uovo



Qualità senza compromessi legata ad un'accurata selezione delle materie prime tutte 100% italiane, dalla semola di grano duro di prima estrazione alle uova fresche di categoria A. Esclusivo ed inimitabile processo di lavorazione il Metodo Luciana Mosconi: lavorazione e creazione della sfoglia simile all'antico mattarello senza utilizzo di presse meccaniche per evitare stress termici, essiccazione lentissima e a bassa temperatura di 24 ore per mantenere inalterati gusto e fragranza delle materie prime.



Colomba CILIEGIE E TOP CIOCCOLATO DI PASTICCERIA FRACCARO

Il nuovo incarto artigianale Pasticceria Fraccaro si ispira alla primavera e al risveglio della natura. Le colombe di questa linea sono sapientemente confezionate a mano ed inserite in un'elegante carta floreale. L'impasto soffice della Colomba Pasticceria Fraccaro è arricchito con ciliegie, lievitato naturalmente nel pieno rispetto dei tempi richiesti dal Lievito Madre di Pasticceria Fraccaro. Questa colomba prelibata è inoltre glassata con Cioccolato per un gusto irresistibile e inimitabile.
Peso: 750 gr.

FIOR DI LOTO DOLCE PASQUA CON GRANELLA SENZA GLUTINE BIO ZER%GLUTINE

FIOR DI LOTO – marchio leader nello sviluppo di prodotti biologici in Italia – propone in occasione della Pasqua 2023 gustosi dolci bio, nelle versioni tradizionali e senza glutine, per soddisfare anche il palato del consumatore celiaco e di coloro che hanno deciso di ridurre l'apporto di glutine nella propria dieta. Il Dolce Pasqua con granella senza glutine bio della linea Zer%Glutine è la colomba della tradizione, arricchita in superficie con granella di zucchero, è realizzata in versione gluten-free e senza olio di palma.



BAULE VOLANTE COLOMBINA SENZA SCORZE DI AGRUMI E CANDITI

BAULE VOLANTE – leader da più di trent'anni nella distribuzione di prodotti biologici – come ogni anno celebra la Pasqua attraverso il sapore di una vasta gamma di delizie bio che spaziano dai dolci tradizionali alle uova di cioccolato. Immancabile per gli amanti della tradizione, la Colombina senza scorze di agrumi e canditi è un delizioso dolce glassato, realizzato con pasta madre. Il suo formato da 100g la rende ideale come piccolo regalo o per un delizioso momento a fine pasto.





La Mortadella Bologna IGP

La **Mortadella Bologna** IGP è un insaccato cotto fatto esclusivamente con carne suina di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo inconfondibile, intenso e leggermente speziato. Le carni utilizzate, attentamente selezionate e triturate, sono per la parte magra (di colore rosa) quelle della spalla, tra le parti più nobili del maiale, mentre per i lardelli (di colore bianco) si utilizzano le parti grasse più consistenti e pregiate del maiale ovvero il grasso di gola. I cubetti di grasso sono quelli che conferiscono la caratteristica nota dolce al palato.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro





Le Passule Calabria Bianco Passito Igt - Librandi
L'azienda ha sede a Cirò, in Calabria. Nella Tenuta Rosaneti si trova il "giardino varietale" con 200 varietà di vitigni autoctoni, ed è qui, nella vigna Efeso che dal vitigno Mantonico a bacca bianca nasce il passito con fermentazione in barrique. Servitelo con la "cuzzupa", dolce pasquale calabrese, o con la piccola pasticceria e con formaggi stagionati ed erborinati (50 cl, € 22).

Leonia Pomino Rosé 2018 - Frescobaldi
Metodo Classico, Brut Millesimato da uve Pinot nero, nel calice è rosa tenue, il perlage è sottile ed elegante; conquista l'olfatto con i sentori di frutti di bosco, arancia e spezie, al palato è molto fresco: ideale servito con crostacei e secondi di mare (€ 40).



Demetra Pinot Bianco Brut Nature - Mirabella
Il nome della cantina è dedicato al primo vitigno piantato nel 1979. Oggi, dei 45 ettari di vigneto a conduzione biologica, 12 sono riservati al Pinot Bianco, primo monovarietale del territorio destinato proprio a Demetra. La fermentazione avviene in vasche di cemento e 10% in barrique; fine ed elegante si presta ad accompagnare pesce, verdure fritte in pastella, primi delicati (€ 28).

Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg - Giancarlo Ceci
Nella Tenuta del XIII secolo, tra Andria e Castel del Monte, nell'area collinare pre-murgiana rinfrescata dalla brezza del mare, nasce questo rosso biologico di grande personalità grazie alla selezione dell'uva di Troia e al passaggio in tonneaux per 14 mesi; il bouquet è intenso e persistente di ciliegia e note speziate, al palato è secco e ben strutturato. Perfetto con carni bianche e formaggi di media stagionatura (€ 26,50).



Sicomoro Morellino di Scansano Riserva Docg - Cantina Vignaioli Scansano
È un rosso dai tannini potenti ed eleganti, vera espressione della Maremma grossetana: da uve Sangiovese in purezza, matura in legno per 18 mesi. Servitelo a 18° con piatti di carne succulenti e formaggi stagionati (€ 19).

Montino Timorasso La Colombera
Elisa Semino, la regina del Timorasso, guida con padre e fratello la cantina nei colli tortonesi con l'obiettivo, raggiunto, di recuperare il vitigno autoctono. Il Montino è un vino super premiato che sposa carni bianche e formaggi stagionati (€ 25).

Oltrenero Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Brut - Tenuta Ca' Vescovo
La tenuta è situata a Zenevredo, piccolo comune della provincia pavese, e le sue origini risalgono al Medioevo, quando i monaci benedettini ripresero a coltivare il terreno dopo un lungo abbandono, facendo rifiorire la vite. Solo alla fine dell'Ottocento iniziò la produzione spumantistica italiana grazie alle uve Pinot nero vinificate in bianco, di cui Oltrenero è la quintessenza. Giallo paglierino tenue con spuma soffice e perlage finissimo, dai sentori floreali e fruttati, è un eccellente aperitivo e si sposa con salumi pregiati, risotti, pesce e sushi (€ 18).

nel numero di maggio



Dolci, succose e irrimediabilmente seducenti, le **FRAGOLE** impreziosiscono **MERENDE**, colazioni e pranzi di primavera. La **PASTA**? Si fa a mano con gli **STRUMENTI** di una volta e prende le forme di rustici garganelli, chitarra, troccoli e corzetti, che accolgono ghiotti condimenti di stagione. E ci sono i **CIBI FERMENTATI**, ora di tendenza: risorse di nutrienti che si preparano in casa, si conservano in frigo diverse settimane e regalano un twist gradevolmente acidulo a tanti piatti.

in edicola dal 18 aprile

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

aprile 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Alessandra Avallone, Marilena Bergamaschi, Carlo Cambi, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Paola Chiolini, Claudia Compagni, Enrico Derflingher, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi
APRILE 2023

- ALDONARI, aldolanari.it
- ALPI, alpi.it
- BIRKMANN DISTR. MERITO, merito.it
- BRANDANI, brandani.it
- CARLO MAINO, mainocarlo.it
- CASA DEL LEGNO, casadellegno.eu
- CASA, it.casashops.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CUP & CO, cup-co.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- EMILE HENRY, DISTR. CARLO MAINO, emilehenry.it
- ETSY, etsy.com
- FIORIRÀ UN GIARDINO, fioriraungiardino.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GELSOMINI CASA, gelsominicasa.it
- GUARDINI, guardini.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF MILANO, ichendorfmilano.com
- LÉKUÉ DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- JAMIE OLIVER, amazon.it
- KINTO, kinto-europe.com
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- MARCATO, marcato.it
- MEPRA, theluxuryartmepra.com
- MERCI, merci-merci.com
- MOPITA, mopita.it
- MORENA MASSERA, morenamassera.com
- NORDIC WARE, DISTR. DA KÜNZI, kunzigroup.com
- PADERNO, paderno.it
- PENTOLE AGNELLI, pentoleagnelli.it
- PINTINOX, pintinox.it
- SERAX, serax.com
- SILVA TESSUTI, silvatessuti.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB, DISTR. ZWILLING, zwilling.com
- TESCOMA, tescoma.com
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com